

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Soave Classico Superiore DOC Pieropan



Pieropan Soave Classico. Husets glimrende basisvin, som falder i de flestes smag.

Huset er grundlagt i 1890

adriatvinimport.dk



Familievinbruget Pieropan er grundlagt i 1880 i Soave, Veneto, i den nordøstlige del af Italien. I 2016 kunne Leonildo Pieropan og hustruen Teresita fejre, at de havde produceret regionale vine i 50 årgange, og nu er det sønnerne Andrea og Dario, der er ansvarlige for driften. Pieropan er anerkendt som den også historisk vigtigste traditionelt orienterede producent af individualistiske og kvalitetsprægede hvide vine fra Soave. Man har gennem årene øget dyrkningsarealerne gennem opkøb og råder i dag over ca. 45 ha vinmarker og der fremstilles ca. 400.000 fl. årligt. Dyrkningsområdet for Soave ligger lidt øst for Verona og har måske tidligere været mest kendt for at oversvømme markederne med i bedste fald kønsløse hvide vine, men Pieropan har derimod altid arbejdet med en udtalt bevidsthed om *territorio* og en filosofi om, at kvalitet starter i markerne, hvor der til Soave dyrkes Garganega, suppleret med Trebbiano di Soave. Familiens Soave Classico Superiore er en frisk, ståltanklagret hvidvin, der har både hvide blomster og mandler og den har i årtier gjort vintypen ære og de to udsøgte cru-Soaver har i gode årgange vist et forbløffende potentiale for evolution. Nogle mener imidlertid, at de mest mirakuløse vine fra Veneto er de søde passito-vine, og den østgotiske statsmand og skribent Cassiodorus skrev i det 5. århundrede om den vin, der nu kendes som Recioto di Soave, at den synes at være "født af liljer". Her kan man forsøge sig med den smukt ødsle Recioto di Soave Le Colombare, for at konstatere, om Cassiodorus havde ret. I 1999 købte familien uopdyrket jord i Cellore Illasi og har dermed udvidet deres *territorio*-engagement til Valpolicella, hvorfra der skabes tre forbillige vine: Den forfriskende mousserende Rosè Ghes, en rig Valpolicella og en raffineret Amarone.

Soave Classico Superiore er en vigtig repræsentant for området og fremstilles overvejende af Garganega, Soaves vigtigste grønne drue, og 15% Trebbiano di Soave, der er en form af Verdicchio. Trebbiano di Soave høstes først, i midten af september, mens Garganega vanligtvis høstes i oktober. Hos Pieropan søger man at bevare primærfrugtigheden fra druerne gennem en nænsom vinifikation og skaber på denne måde en tiltalende sommerlig hvidvin, der glimrer med sine sarte aromaer, friske syre og slanke, pålidelige karakter.

LOKALITET

Egne marker i Soave Classico-zonen i Veneto, Nordøst-Italien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave., håndhøstede.

UDBYTTE

80-90 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk vindyrkning, certificeret siden 2011.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring ved 14-18° C på glas-forede cementtanke., hvor vinen efterfølgende også i en årgangsbestemt periode lagres på bærmen/de døde gærceller, før vinen flaskes.

OPLEVELSEN

Lys, strågul farve med grønne reflekser. Frisk primærfrugtig og floral næse med sarte aromaer. I munden opleves en delikat smagsfylde med både nerve og spændstighed i frugten og en fin længde på afslutningen. En skøn, typetro, sommerlig Soave.

ASSOCIATIONER

- Mandel- og æbleblomster
- Mandler, æbler, gule blomster

SERVERING

- Aperitif, antipasti
- Risotto med grøntsager
- Lette fiske- og grøntsags-retter

Serveringstemperatur: 5-12° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin primærfrugtighed og ungdom.

www.pieropan.it