

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Ghes Rosè Brut IGT Pieropan



Denne mousserende charmetrold er et fristende alternativ til de stille typer rosé. Meget rene og forfriskende bærnoter.

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 østgotske 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.

Pieropan har med Ghes ønsket at lave en mousserende vin, der på den ene side udtrykte den sarte, frugtige karakter af Corvina Veronese, men også en vin, der kom fra jorden, som netop er betydningen af det græske ord Ghes. Med tryktank-fremstillede mousserende vine er der som her fokus på de forfriskende, primære noter fra druen og den fine *perlage* i munden understreger dens attraktive sommerlige friskhed og den fremstår som et skønt og også madegnet alternativ til forårets og sommerens udbud af stille rosé'er.

### LOKALITET

Cellore Illasi, Valpolicella, Veneto, Nordøst-Italien.

### TYPE

Mousserende, rosé

### DRUER

100% Corvina Veronese

### UDBYTTE

35-40 hl/ha, fra planter sat i 2000.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk vindyrkning, certificeret siden 2011.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Fremstillet efter Charmat- eller Martinotti metoden: Mosten gæres på temperatur- og trykkontrollerede ståltanke, og kuldioxid, som er et biprodukt af den alkoholiske gæring, efterlades i vinen. Hermed opnås en mousserende vin med vægt på primærfrugten.

### OPLEVELSEN

En karakterfuld mousserende vin med velduft og noter af røde bær og stenfrugter. I munden er den frisk og tiltalende og der er en fin mousse, der løfter smagen og giver lyst til endnu en tår.

### ASSOCIATIONER

- Jordbær, kirsebær, blomster

### SERVERING

- Vin til terrassen eller bådturen
- Antipasti, tærter
- Grøntsagskøkkenet

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

### POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

[www.pieropan.it](http://www.pieropan.it)