

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Ruberpan Valpolicella Superiore DOC Pieropan



En virkelig elegant og vinøs Valpolicella med et forfinet krydret strejf.

Prøv den til pasta, lam eller lign.

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.

Ruberpan er fremstillet første gang i 2003. Navnet er sammensat af ordet *Ruber*, der på latin betyder *rubinrød*, mens *pan* henviser til *Pieropan*. Det er en karakterfuld og kompleks Valpolicella, der glimrer med sin lyse bærfrugt, der kompletteres af noter af konfiterede lyse og mørke kirsebær. Det er en blød, velstruktureret tør rødvin med en stor sanselig appel, der vinder sin karakter fra omtrent den samme druesammensætning eller *uvaggio*, som genfindes i familiens Amarone, individuelt af Vigna Garzons særlige mesoklima.

### LOKALITET

Vigna Garzon, der er beplantet i 2000. Marken ligger i Valpolicella, uden for Classico-zonen.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

60% Corvina Veronese, 30% Corvinone, Rondinella og Croatina, 10% andre gamle traditionelle sorter for området.

### UDBYTTE

35-40 hl/ha.

### DYRKNINGSFORM

Økologisk vindyrkning, certificeret siden 2011.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Maceration i 12 dage og alkoholisk gæring på temperaturkontrollerede ståltanke, ved 23-24°C. Lagring i 18-24 måneder på en kombination af franske 500 liters tonneaux og 25 hl botti, og 1 år på flaske.

### OPLEVELSEN

Rubinrød farve. Blød, smidig Valpolicella, der fremviser en indtagende aromatisk profil, en raffineret smagsfylde og -længde.

### ASSOCIATIONER

- Jordbær, variationer af kirsebær, brombær.
- Urter og spiritussyttet frugt.

### SERVERING

- Lam, hest, og stegt, rødt kød
- Fylde pasta, risotto

Serveringstemperatur: 15-17°C.

### POTENTIALE

Udvikles flot i 8+ år.

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