

2024 Soave Classico

Pieropan

Pieropan

Pieropan har lavet vin i Soave siden 1880. I dag deler brødrene Andrea og Dario, fjerde generation, ansvaret for marker og kældre. Husets ry bygger især på arbejdet med Garganega og enkeltmarkerne Calvarino og La Rocca, der viser to forskellige sider af Soave. Familien arbejder uden kemiske ukrudtsmidler og begyndte omlægningen til økologisk dyrkning i 2008. Ud over hvidvinene laver Pieropan Valpolicella og Amarone fra egne marker på Monte Garzon.

Soave Classico

Soave Classico er det historiske bakkeområde i Soave i Veneto, øst for Verona i Italien. Vinmarkerne ligger i kommunerne Soave og Monteforte d'Alpone, mens det større Soave-område også omfatter vinmarker på sletten. Basalt fra gammel vulkansk aktivitet præger jorden, men her findes også kalkholdige partier. Garganega er hoveddruen og skal udgøre mindst 70 procent af vinen. Hvidvinene er typisk tørre og friske med blomstrede toner og en let mandelbitter afslutning. Sammenlignet med de enklere Soave-vine fra sletten har de ofte mere fylde og struktur, og de bedste kan udvikle sig gennem mange års lagring.

Vinen

Pieropans Soave Classico er husets unge, klare udtryk for appellationen og har været en del af sortimentet siden begyndelsen af 1900-tallet. Blandingen består af 85-90 procent Garganega og 10-15 procent Trebbiano di Soave fra egne, økologisk dyrkede marker på de vulkanske og kalkholdige bakker. Druerne håndhøstes på forskellige tidspunkter, fordi Trebbiano modner før Garganega, og gærer derefter i glasforede cementtanke. Vinen bliver 5-9 måneder i cement på de fine gærrester med bâtonnage i den første del af forløbet. Teknikken giver tekstur uden fadpræg og lader den friske, tørre struktur stå tydeligt. Årgang 2024 var krævende i marken, men de højtliggende Classico-parceller klarede sig bedre end lavlandet. Server til linguine med muslinger, hvidløg og persille eller til grøntsager og fisk. En præcis, anvendelig Soave med langt mere håndværk bag sig, end den lette form afslører.

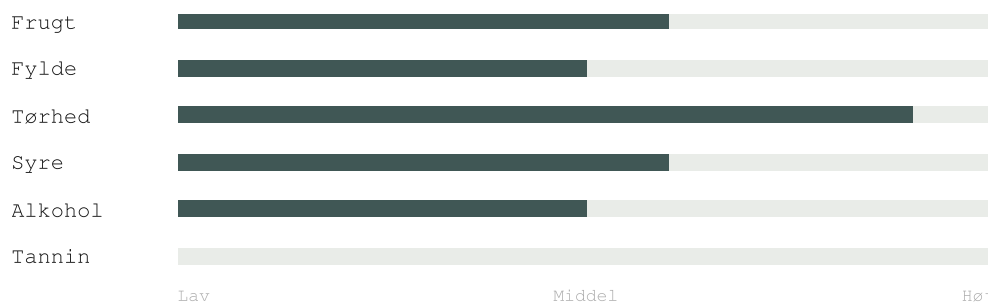
Primære aromaer:	Pære, grøn æble, citrus, mandel, hvide blomster, fersken og mineralitet.
------------------	--

Madforslag: Prøv til linguine med muslinger, hvidløg og persille og en smule citronskal.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Garganega,
Trebiano



Veneto
Italien