

2024 Calvarino 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 kælder. 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.

Veneto

Veneto ligger i det nordøstlige Italien mellem Alpernes forland, Gardasøen, Posletten og Adriaterhavet. Det store geografiske udsving gør området svært at samle i én stil. I den vestlige del omkring Verona ligger Valpolicella og Soave, hvor Corvina, Corvinone og Rondinella præger de røde vine, mens Garganega er central i de hvide. Mod øst fylder Glera, Prosecco og Pinot Grigio mere, både i bakkerne omkring Treviso og på de fladere arealer. Veneto har desuden en stærk tradition for spumante og frizzante samt for appassimento, hvor druer tørres før gæring. Vinens konkrete oprindelse betyder derfor mere end regionsnavnet alene.

Vinen

Fra den vulkanske Calvarino-mark kommer 70 procent Garganega og 30 procent Trebbiano di Soave fra 30-60 år gamle stokke. Druerne håndhøstes i flere omgange, gærer i glasforet cement og modnes 12-15 måneder på fine gærrester med bâtonnage. Det giver en tør og syredrevet Soave Classico med både dybde, præcision og usædvanlig lagringsevne. Calvarino er historisk som en af Italiens første hvide enkeltmarksvine og står fortsat som en målestok for området.

Primære aromaer:	Citron, gul fersken, pære, hyldeblomst, jasmin, citrontimian og frisk mandel.
Madforslag:	Prøv til stegt torsk med brunet smør og blomkålspuré.
Servering:	Serveres ved cirka 11° i Universalglas. Drikkes bedst mellem 2026 - 2032.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	LavMiddelHøj



2024



Hvidvin



Garganega,
Trebbiano di Soave



Veneto
Italien