

2025 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

Modning på de fine gærrester giver denne Soave mere fylde, uden at den mister sin lette stil. Garganega og Trebbiano di Soave høstes i hånden på Pieropans egne marker: Trebbiano i september og Garganega i oktober. Druerne presses skånsomt, og mosten gærer i glaserede cementtanke. Her modner vinen også i fem til ni måneder, mens gærresterne røres op frem til slutningen af december. Der bruges ikke træfade, og efter aftapning får vinen mindst en måneds ro på flaske.

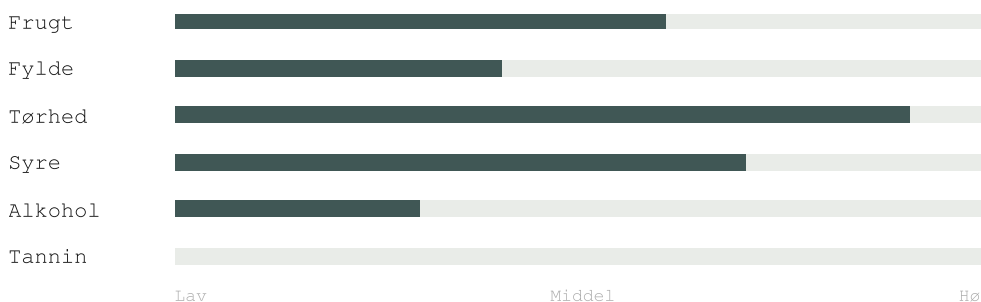
Primære aromaer: Pære, hvid fersken, lime, hyldeblomst og mandel.

Madforslag: Prøv til cremet risotto med grønne asparges og ærter og parmesan.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2025



Hvidvin



Garganega,
Trebbiano di Soave



Veneto
Italien