

Naam van de wijn: Soave

Producent: Pieropan

Herkomstbenaming: Soave, Veneto

Druivensoort(en): garganega 90%, trebbiano di Soave 10%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Van geselecteerde druiven uit de heuvels van het hartje van het Soave Classico gebied. De bodem bestaat uit een mengsel van klei en vulkanische grond (basalt). De zonexpositie is hier ideaal en de druiven rijpen er optimaal.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt, in meerdere sessies om telkens de perfect rijpe druiven te kunnen oogsten. Zachte, pneumatische persen scheiden de sappen van de schillen. Na een kleine bezinkingperiode van 2 dagen worden de sappen overgeheveld naar RVS tanks met temperatuurcontrole. Bij 20°C gisten de sappen heel langzaam. De jonge wijn krijgt de tijd om zich te ontwikkelen en wordt pas in de lente gefilterd en gebotteld. Na nog 2 maanden rust op fles is de wijn klaar voor verkoop.



Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Helder, fonkelend strogeel met een groen zweempje. Delicate neus met nuances van amandelbloesem en – echte – marsepein. Rijke en complexe fruittonen, goed in evenwicht gehouden door het zeer verfrissende zuur dat tevens voor extra lengte in de afdronk zorgt. Serveren: 10-12°C. Bewaren: jong gedronken komen de uitbundige fruitige aroma's het best tot hun recht, maar de wijn kan probleemloos wat jaartjes liggen.

Culinair advies: Typische voorjaarswijn, in het bijzonder extra lekker bij asperges, al dan niet in combinatie met zeevruchten, vis of schaaldieren (gamba's, zeekeeft, rivierkeeftjes). Ook aanbevolen bij groente 'antipasti' en voorgerechten, pastagerechten in lichte (witte) sauzen, vis van zoet- en zoutwater, en groentesoepen.

Erbewijs: De Soave wijnen van Pieropan worden gezien als schoolvoorbeelden van topkwaliteit uit deze streek. Pieropan grossiert in medailles en prijzen, zowel nationaal als internationaal.

Smaaktype: Fris – licht en elegant, aromatisch