LICATA
WIJNFICHE

Naam	Amarone Vigna Garzon
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Pieropan
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed
Appellatie	DOCG Amarone della Valpolicella
Druivensoorten	60% corvina, rondinella, 5% local varieties, croatina, 25% corvinone
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Het succesrecept van Leonildo Pieropan en zijn twee zonen Andrea en Dario bevat drie ingrediënten: respect voor de wijngaard, passie voor de lokale cultuur en het bewaren van familietradities. De allerbeste crus op de hellingen rond het pittoreske stadje brengen gestileerde en verfijnde witte wijnen voort, topgastronomie waardig. De Soave Classico en de single vineyard cru Calvarino bevatten naast garganega ook een kleine portie trebbiano di soave. De pure expressie van garganega vind je dan weer in de topcru La Rocca, genoemd naar de middeleeuwse burcht die hoog boven Soave uittorent. Deze wijn rijpt als enige van de witte wijnen 12 maanden in grote houten foeders. In 1999 werd onder impuls van de zonen beslist om ook rode wijnen te maken in de Valpolicellaregio wat verderop. De familie kocht circa acht hectare land in Cellore d'Illasi en plantte er nieuwe wijngaarden aan. Hun eerste rode wijn was Ruberpan, aanvankelijk een landwijn (IGP) maar nu een Valpolicella Superiore, op basis van corvina en andere lokale druivenrassen. In september 2010 kwam hun rode topwijn Amarone della Valpolicella voor het eerst op de markt. Twee zoete wijnen (de Recioto Le Colombare en Passito della Rocca) vervolledigen ten slotte het gamma. De Amarone Vigna Garzon van Pieropan heeft een robijnrode kleur. In de aroma's vinden we zwarte kersen, braambesen en pruimen. De smaak is complex en erg rond met een zeer krachtige doch erg toegankelijke structuur. Het fruit is alomtegenwoordig en de afdronk is heerlijk fris en mineraal. Zeer lang bewaarpotentieel.
Oorsprong	Val d'Illasi, Cellore d'Illasiheuvels in de Valpolicella zone. Wijngaarden met een zuidelijke expositie met kalkhoudende kleibodem op een hoogte van 350-500 meter.
Opbrengst	5800 stokken per ha., 6-8 trossen per stok Na droogperiode 20 hl/ha of 0,5 kg. per stok
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	handmatige oogst in september
Vinificatie	Na de natuurlijk droogperiode van 4 maanden worden de druiven geperst. De most fermenteert bij 23-24°C gedurende 30 dagen waarbij dagelijks een battonage plaats vindt. De wijn rijpt in vaten van 500 liter gedruende 36 maanden waarna ze nog een jaar in de fles verder rijpen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	36 maanden in houten vaten van 500 liter.
Analytisch	Alch.: 16% vol