LICATA
WIJNFICHE

Naam	Calvarino
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Pieropan
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog
Appellatie	DOP Soave
Druivensoorten	70% garganega, 30% trebbiano di soave
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 Calvarino heeft een strogele kleur en frisse aroma's van bloemen, witte peulvruchten en limoen. Droge, evenwichtige en elegante smaak. Lange en complexe afdronk.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	De Calvarinowijngaard vormt de oorspronkelijke kern van de wijngaarden van de familie Pieropan. De wijngaard dankt zijn naam (kleine lijdensweg) aan het feit dat het zo moeilijk te bewerken is en zeer slecht toegankelijk is. De ondergrond bestaat uit vulkanische gesteente.
Opbrengst	-
Oogst	Eind september in verschillende sessies volgens rijpheid van de druiven.
Vinificatie	Na de zacht persing scheidt men de meer heldere perswijn van de meer troebele lekwijn. Deze perswijn laat men dan 2 dagen rusten bij een lage temperatuur zodat overige onzuiverheden naar de bodem zakken. Vervolgens gaat deze heldere perswijn in betonnen vaten waarde fermentatie bij gecontrolleerde temperatuur van 20°C. start. Hierna rust de wijn een aantal maanden waarna de wijn gefilterd wordt en nogmaals 2 maanden op de fles rijpt.
Opvoeding	Natuurlijke rijping op de fles.
Analytisch	Alc: 12,5% vol.
Productie	40.000 flessen 0,75