LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ruberpan Valpolicella Superiore
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Pieropan
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Valpolicella
Druivensoorten	60% corvina veronese, 20% rondinella, 20% croatina
Alcohol percentage	13,50% 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 Ruberpan heeft een diepe, robijnrode kleur. Een rijke neus van rood fruit en kersen. Fris en fruitig in de mond. Mooie finesse en fijne aciditeit. Fruitige afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Cellore d'Illasi, zuidelijk georienteerde wijngaard op een hoogte van 350-500 m met ondergrond van klei en kalk.
Opbrengst	5800 stokken/ha. - 1,5 kg druiven/stok
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	handmatige oogst in oktober
Vinificatie	De druiven worden gekneusd en ontsteeld waarna de fermentatie start bij een temperatuur van 23-24°C. De maceratie duurt 12 dagen waarbij dagelijks een battonage plaatsvindt. Er vindt geen malolactische gisting plaats. De wijn zal gedurende 30 maanden in tonneaux en barriques rijpen. Vervolgens krijgt de wijn nog een kelderrijping van 12 maanden op fles.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	30 maanden in Franse tonneaux en barriques, vervolgens 12 maanden op de fles.
Analytisch	Alc: 13,5% vol.