LICATA
WIJNFICHE

Naam	Soave Classico
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Pieropan
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Soave
Druivensoorten	85% garganega, 15% trebbiano di soave
Alcohol percentage	12,00% 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 bleekgele Soave Classico imponeert meteen door zijn strakke neus vol citrusfruit, groene kruiden, iets mineraal en wat amandelen. De zinderende smaak vol krokant wit fruit, tintelende zuren en strakke mineraliteit steekt ver boven menig instapwijn uit. Dit is enorm veel waar (complexiteit) voor weinig geld. De wijn heeft overigens voldoende materie om tot 4 jaar na oogstdatum mee te gaan.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, vissoepen, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Al de wijngaarden liggen in Soave Classico, geografisch het historische hart van de Soavewijnen, tussen 100 en 300 meter hoogte. Ze zijn allemaal naar het westen gericht en hun bodem bestaat hoofdzakelijk uit vulkanisch materiaal. De wijnstokken hebben een verschillende ouderdom: van 6 tot 60 jaar oud. Sommige wijngaarden zijn volgens de Guyotmethode gesnoeid en geleid en hebben een aanplantdichtheid van 4.800 stokken/hectare terwijl andere wijngaarden in pergolavorm zijn aangeplant en geleid en deze hebben een dichtheid van 3.000 stokken/hectare.
Opbrengst	2,5 kilogram fruit per wijnstok - 80 à 90 hectoliter wijn/hectare
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	De trebbiano di soave wordt midden september geoogst en de garganega in de loop van oktober.
Vinificatie	Eerst worden de druiven ontrist en geperst. Dan start de alcoholische gisting in cementen cuves aan een constante temperatuur van 16 à 18 °C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog enkele maanden in de cementen cuves waarna ze rond april gebotteld wordt. De wijn rust minimaal nog een maand in de fles alvorens op de markt te worden gebracht.
Analytisch	12,00 % alc. vol.
Productie	250.000 flessen per jaar