

Nom	Pinot Iskra
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Pieropan
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGT Veneto
Cépages	100% pinot iskra
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	La recette du succès de Leonildo Pieropan et de ses deux fils Andrea et Dario ne se compose que de trois ingrédients : respect du vignoble, passion de la culture locale et transmission des traditions familiales. Les meilleurs crus installés sur les coteaux qui entourent la pittoresque petite ville de Soave produisent des vins blancs raffinés et stylés dignes de la gastronomie la plus raffinée. Le Soave Classico et le cru Calvarino sont à base de garganega, complété d'une petite quantité de trebbiano di soave. On retrouve également une expression très pure de garganega dans le prestigieux cru La Rocca, dont le nom évoque le château-fort moyenâgeux qui domine la petite ville. Un vin qui vieillit 12 mois dans de grands foudres en bois. En 1999, sous l'impulsion des fils de la maison, le domaine se lance dans la production de vins rouges dans la région voisine du Valpolicella. La famille fait l'acquisition d'environ 8 ha de terres à Cellore d'Ilasi et y aménage de nouveaux vignobles. Son premier vin rouge, le Ruberpan, commence sa carrière sous le statut de vin de pays (IGP) mais est actuellement un Valpolicella Superiore. Son assemblage est à base de corvina et de quelques autres cépages locaux. En septembre 2010, le domaine commercialise son premier vin rouge haut de gamme l'Amarone della Valpolicella. Deux vins doux viennent ensuite compléter la gamme (le Recioto, Le Colombaro et le Passito della Rocca). Pinot Iskra 2024 incarne l'esprit pionnier de Pieropan. Issu d'un cépage résistant cultivé en agriculture biologique, ce vin dévoile un bouquet raffiné mêlant herbes aromatiques, fleurs blanches et agrumes frais. La bouche, vive et saline, séduit par sa tension minérale, sa pureté et sa remarquable persistance. Un blanc moderne, élégant et profondément ancré dans son terroir.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Le vignoble est situé sur le toit de la nouvelle cave de Pieropan.
Viticulture	Biologique
Vinification	Après une vendange manuelle, les raisins sont délicatement pressés. La fermentation se déroule à température contrôlée en cuves inox afin de préserver l'expression aromatique du cépage et la fraîcheur du fruit. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois sur ses lies fines, ce qui lui apporte davantage de complexité, de texture et de profondeur, tout en conservant sa vivacité naturelle et sa tension minérale.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en cuves béton

