LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Recioto di Soave Le Colombare
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Pieropan
Wijnstijl	vol, medium-intens, zoet, heerlijk fruitig, weinig kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Recioto di Soave
Druivensoorten	100% garganega
Alcoholpercentage	12,50% 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.

Le Colombare heeft een goudgele, bijna amberkleurige kleur. Het boeket geurt naar exotische fruit en abrikozen. Fijne zoetigheid in de mond met voldoende zuren om de frisheid te behouden.



Serveren bij	zachte nagerechten, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in het Soave Classico gebied met een Zuidelijke expositie en een selectie uit de wijngaard Colombare.
Oogst	Enkel de bovenste laag van druiven met de hoogste rijpheid worden geoogst.
Vinificatie	De druiven worden gedurende 5 maanden te drogen gelegd op de traditionele rieten tapijten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	24 maanden in eikenhoutenvaten.
Analytisch	Restsuikers: 100 g/l - totale aciditeit: 6 g/l
Productie	10.000 flessen