

Naam	Amarone della Valpolicella Vigna Garzon
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Pieropan
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Amarone della Valpolicella
Druivensoorten	60% corvina, 10% rondinella, 10% croatina, 20% corvinone
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) vervulden ten slotte het gamma. De Amarone Vigna Garzon van Pieropan heeft een robijnrode kleur. In de aroma's vinden we zwarte kersen, braambessen en pruimen. De smaak is complex en erg rond met een zeer krachtige doch erg toegankelijke structuur. Het fruit is alomtegenwoordig en de afdronk is heerlijk fris en mineraal. Zeer lang bewaarpotentieel.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Val d'Illasi, Cellore d'Illasiheuvels in de Valpolicella zone. Wijngaarden met een zuidelijke expositie met kalkhoudende kleibodem op een hoogte van 350-500 meter.
Opbrengst	5.800 stokken per ha, 6-8 trossen per stok. Na droogperiode 20 hl/ha of 0,5 kg per stok.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatige oogst in september.
Vinificatie	Na de natuurlijk droogperiode van 4 maanden worden de druiven geperst. De most fermenteert bij 23-24°C gedurende 30 dagen waarbij dagelijks een battonage plaats vindt.
Opvoeding	36 maanden in houten vaten van 500 liter.
Recensentscores	jamessuckling.com: 95 Eric Guido, Vinous: 95

