

Naam	Calvarino Vino dell'Anima
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2045
Producent	Pieropan
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, evenwichtige houttoets, heel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Soave
Druivensoorten	70% garganega, 30% trebbiano di soave
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'Ilasi 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.

Calvarino 2015 onderscheidt zich door een subtiel samenspel van minerale en florale aroma's. Afkomstig van vulkanische bodems en gemaakt van Garganega en Trebbiano di Soave, onthult deze wijn toetsen van zeezout en natte steen, verweven met delicate nuances van groene thee, kamille en lentebloemen. Het geheel wordt aangevuld met accenten van witte perzik, frisse citrusvruchten en subtiele kruidige tonen. In de mond presenteert hij zich droog, strak en hartig, gedragen door een levendige citrusaciditeit die zorgt voor frisheid, precisie en een lange afdrank.

Serveren bij gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus

Oorsprong De wijngaard Calvarino kan worden beschouwd als de oorspronkelijke kern van alle wijngaarden van de familie Pieropan. Zijn naam, die letterlijk "kleine calvarieberg" betekent, verwijst naar de moeilijke bewerkbaarheid van het perceel en de beperkte toegankelijkheid ervan. De ondergrond bestaat uit vulkanisch gesteente, een uniek terroir dat sterk bijdraagt aan het minerale karakter en de uitgesproken persoonlijkheid van de wijn.

Druiventeelt Biologisch

Oogst Eind september, in verschillende plukgangen afhankelijk van de rijpheid van de druiven.

Vinificatie Na de persing wordt het eerste, helderdere sap gescheiden van het tweede, troebelere sap. Het eerste sap rust vervolgens gedurende twee dagen bij lage temperatuur, zodat de onzuiverheden naar de bodem kunnen zakken. Daarna wordt het overgebracht naar betonnen cuves, waar de fermentatie start bij een gecontroleerde temperatuur van 20°C. Voor deze cuvée werd 2.500 liter overgebracht naar cementen cuves, waar de wijn gedurende 10 jaar op zijn fijne lies heeft gerijpt.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding 10 jaar rijping in betonnen cuves op de fijne lies.

Analytisch

Totale aciditeit: 6,10 g/l - pH: 3,24

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00

Vr 9u00 - 17u00

Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

