

Naam	Pinot Iskra
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Pieropan
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Veneto
Druivensoorten	100% pinot iskra
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. Pinot Iskra 2024 belichaamt de pioniersgeest van Pieropan. Afkomstig van een resistente druivenvariëteit die biologisch wordt geteeld, onthult deze wijn een verfijnd bouquet van aromatische kruiden, witte bloemen en frisse citrusvruchten. De levendige en zilte smaak wordt gekenmerkt door een mooie minerale spanning, zuiverheid en een opmerkelijk lange afdrank. Een moderne, elegante witte wijn die diep geworteld is in zijn terroir.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, Aziatisch (met zure smaak)
Oorsprong	Deze unieke wijngaard ligt bovenop het dak van de nieuwe wijnkelder van Pieropan, een bijzonder voorbeeld van de integratie tussen architectuur, duurzaamheid en wijnbouw.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	Na de manuele oogst worden de druiven zacht geperst. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur om de aromatische expressie van het druivenras en de frisheid van het fruit optimaal te bewaren. Vervolgens rijpt de wijn enkele maanden op zijn fijne lies, wat extra complexiteit, structuur en diepgang geeft, terwijl zijn natuurlijke levendigheid en minerale spanning behouden blijven.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in betonnen cuves.

