ACQUISTATO IL .....

"Ruberpan" Valpolicella Superiore DOC 2022 2022

Superiore ed elegante



Il Ruberpan nasce a Cellore d'Illasi, sulle pendici del Monte Garzon a Verona, tra i 300 e i 500 metri sul livello del mare. Qui il terreno è un misto argilloso, calcareo e ricco di scheletro minerale. Queste colline offrono ai vigneti benefiche escursioni termiche che aiutano le uve a conservare slancio e freschezza. Una curiosità: il nome "Ruberpan" deriva da "ruber", latino per "rosso rubino", accostato a "Pan", che richiama il cognome Pieropan. Si tratta di un progetto relativamente recente, dato che il vigneto è stato impiantato "solo" nel 2000 e che la prima annata uscì nel 2003. Valpolicella Superiore DOC, questo vino rispetta requisiti di invecchiamento più rigidi rispetto al Valpolicella base e ha un grado alcolico minimo superiore grazie anche a regole precise sulle rese per ettaro. Il blend prevede un 60% di Corvina Veronese, 30% di Corvinone, 5% di Rondinella, e 5% di Croatina Veronese. Come sempre, Corvina e Corvinone danno struttura, frutto e carattere. Rondinella e Croatina contribuiscono con sfumature aromatiche, rotondità e una punta di rusticità che bilancia il profilo. In campagna, come detto, la resa è contenuta, tra 40-50 ettolitri per ettaro. La raccolta è manuale nella prima e seconda decade di ottobre, per selezionare grappoli ben maturi e, dopo la pigiatura e diraspatura, la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di circa 12 giorni e rimontaggi/follature quotidiane. Segue una fase di affinamento piuttosto lungo che prevede una lenta maturazione in tonneaux, fino al 40-50% di primo passaggio, per 18-24 mesi. In ultimo un ulteriore periodo in bottiglia precede la messa in commercio. Colore rubino brillante, trasparente, di buona intensità, al naso risulta ricco, con note di amarena, more in confettura, confetto di ribes. Poi cacao, spezie come pepe nero e cannella, un tocco tostato, vaniglia e legni aromatici. Chiude con un accento balsamico. In bocca si rivela fresco, sapido, con un frutto ben presente ma non invadente. Tannini delicati ma decisi e buona struttura. Perfetto l'equilibrio tra acidità, calore e succosità che rende il sorso avvolgente senza risultare pesante. Il finale è persistente.

Parlando di Soave è difficile ignorare il nome della cantina Pieropan. Non una semplice azienda ma una vera e propria istituzione che da quasi 140 anni racconta l'anima di questo territorio veneto. L'avventura della famiglia Pieropan, infatti, inizia nel lontano 1880, quando Leonildo per primo intuisce il potenziale delle vigne sui pendii vulcanici di Soave Classico. Oggi, al timone ci sono i suoi pronipoti, Andrea e Dario che hanno ereditato un'eredità importante: non solo un nome "celebre" ma una filosofia che mette al centro il rispetto per la tradizione e, allo stesso tempo, lo sguardo rivolto al futuro. Da queste parti si producono bottiglie che raccontano, con eleganza e autenticità, la storia di un luogo unico. Ma per capire davvero un vino Pieropan, bisogna prima farsi un'idea di dove nasce. Ci troviamo a Soave, in un angolo del Veneto che non è solo di rara bellezza ma anche un'alchimia di fattori naturali. Qui il suolo è di origine vulcanica, ricco di minerali. Un terreno che "stressa" le viti, costringendole a scendere in profondità per trovare acqua e nutrimento. Questo produce uve con una marcata mineralità e una spiccata acidità naturale. È il terroir perfetto per i vini bianchi che vogliono durare nel tempo. Ma non è solo la terra a fare la differenza. I vigneti, tutti di proprietà, si estendono su colline dolcissime, esposte perfettamente al

La Vigna

Terreno	terreno argilloso e calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina veronese 60%, corvinone 30%, rondinella 5%, croatina veronese 5%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale nella prima e seconda decade di ottobre. Diraspopigiatura delle uve. Macerazione e fermentazione in vasche d'acciaio a 23°- 24°C. Dodici giorni di macerazione con rimontaggi e follature quotidiane. La fermentazione malolattica non viene svolta. Maturazione in tonneaux di rovere francese (40-50% di primo passaggio) per 18/24 mesi, con successivo affinamento in bottiglia di alcuni mesi.
Sensazioni	Colore: Rosso rubino, trasparente e brillante. Profumo: Piacevoli note speziate, pepe nero, cannella, bacche di ginepro, chiodi di garofano. Segue una piacevole vaniglia, cioccolato amaro, legni aromatici e chiude con balsamico. Gusto: Ampio, fresco, con carattere fruttato; trama tannica e delicata.

sole e accarezzate da una ventilazione costante che mantiene le uve sane e concentrate. I vigneti, inoltre, sono coltivati in modo biologico, nel rispetto del ciclo della natura, senza compromessi. Le uve vengono raccolte a mano, con una cura meticolosa, per garantire che solo i grappoli migliori arrivino in cantina. È una scelta etica, ma anche enologica, che si traduce in una qualità superiore.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821