ACQUISTATO IL .....

Soave Classico DOC 2024 2024

Giovane, fresco e versatile



Avete presente quella sensazione di lieve freschezza che si percepisce in occasione dei primi giorni di primavera? Il Soave Classico DOC di Pieropan è proprio così: un vino che risveglia i sensi con delicatezza, come una brezza primaverile. Nasce esclusivamente nei vigneti di proprietà della famiglia Pieropan, situati nella zona classica del Soave DOC, su colline tra i 100 e i 300 metri sul livello del mare, con esposizione ad ovest. Il terreno qui è in gran parte vulcanico, con venature calcaree. Questo favorisce un buon drenaggio e conferisce al vino una nota minerale percepibile. Le vigne hanno età variabile tra i 6 e i 60 anni e sono impiantate con sistemi tradizionali come la pergola veronese e il Guyot. La menzione Classico attesta che le uve provengono dalla zona storica e più vocata del Soave. Il blend è composto da Garganega in larga maggioranza e Trebbiano di Soave. La prima fornisce la struttura principale, la frutta e la componente aromatica. Il Trebbiano aggiunge freschezza, leggerezza, e aiuta a equilibrare il vino, rendendolo più vivace. Le uve vengono raccolte a mano a perfetta maturazione. Il Trebbiano già da metà settembre, la Garganega da ottobre. Dopo la raccolta, diraspatura, pressatura soffice si effettua una selezione del mosto fiore che viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato. Al termine di questa fase l'affinamento avviene in quelle stesse vasche, a contatto con le fecce fini, fino alla primavera successiva alla vendemmia; poi il vino resta un po' in bottiglia prima della messa sul mercato. Nel calice risulta di un bel colore giallo paglierino chiaro, luminoso, con riflessi verdognoli giovani. Al naso regala aromi freschi e delicati e frutta gentile. Un accenno mandorlato o di marzapane si sente nelle note più fini. In bocca il sorso è asciutto, sapido, ben equilibrato. La freschezza dell'acidità si sposa con la componente minerale, risultando armonico e piacevole; la concentrazione del frutto non è eccessiva ma ben percepibile. Il finale è pulito, con un ritorno fruttato e note minerali che lasciano una buona persistenza. Pensato per essere bevuto giovane, quando le qualità fresche e fruttate sono al meglio, funziona benissimo come aperitivo, magari con finger food leggeri, olive, formaggi freschi. Ottimo accanto a primi piatti semplici, soprattutto quelli con verdure, o con piatti a base di pesce delicato: pesci al vapore, crostacei e molluschi.

La Vigna

Terreno	vulcanico-tufo-basalto
Esposizione Allevamento	guyot e pergola veronese
Densità imp.	3000-4800

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale a metà settembre per il Trebbiano di Soave e ad ottobre per l'uva Garganega. Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve mediante presse pneumatiche, in saturazione d'azoto. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) in vasche di cemento vetrificato. Maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato a contatto con la feccia più fine per un periodo variabile di 5-9 mesi a cui segue imbottigliamento e commercializzazione, previa sosta in bottiglia di almeno un mese.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdolini, brillante. Profumo: Fresco e delicato, nota ammandorlata e ricordi di marzapane. Si apre su sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco, note citrine e fruttate di pera, pesca bianca e mela limoncella. Palato: Asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato, con una buona concentrazione di frutto ed elegante armonia.

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, scuro e roccioso. Un terreno che "stressa" le viti, le spinge a dare il

meglio e dona ai vini che vi si producono una mineralità e una sapidità inconfondibili. È il segreto che rende il Soave Classico così vibrante e persistente. Ma non è solo la terra a fare la differenza. I vigneti, tutti di proprietà, si estendono su colline dolcissime, esposte perfettamente al 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