

Naam van de wijn: La Rocca Soave Classico

Producent: Pieropan

Herkomstbenaming: Soave Classico, Veneto

Druivensoort(en): garganega 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De wijngaard 'La Rocca' ontleent zijn naam aan het naburige middeleeuwse kasteel dat hoog boven het stadje Soave torent, iets ten oosten van Verona. De wijngaard is ommuurd. Geen overbodige maatregel omdat men hier de druiven extra lang laat hangen, soms tot eind oktober of zelfs november. In het verleden dacht men wel eens dat deze druiven 'vergeten' waren omdat ze misschien kwalitatief niet goed genoeg waren om geoogst te worden. De druiven werden door de 'behulpzame' bureu alsnog geplukt. Het gaat hier echter niet om 'vergeten' druiven, maar om de allerbeste en meest prijzige druiven van Pieropan! De bodem van deze topwijngaard bestaat uit kalk en klei uit het eoceen tijdperk, met een hoog gehalte aan micro-elementen.



Vinificatie (wijnbereiding): De garganega druiven worden (zeer) laat geoogst om een optimale rijpingsgraad te verkrijgen. Zachte, pneumatische persen scheiden de sappen van de schillen. Na een kleine bezinkingperiode van 2 dagen worden de sappen overgeheveld, deels naar RVS tanks met temperatuurcontrole, deels naar 500 liter vaten. Bij 20°C gisten de sappen heel langzaam. De jonge wijn krijgt de tijd om zich te ontwikkelen en wordt dan een jaar op hout opgevoed: 60% blijft in de 500 liter vaten, de rest in grote vaten met een inhoud van 2000 liter. Na het assembleren en bottelen rust de wijn nog 4 maanden op fles.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Helder en fonkelend, intens geel van kleur. Karaktervolle wijn met aroma's van exotisch fruit en noten. Zacht en boeiend in de mond, met indrukken van citrusvruchten, specerijen en vanille. Serveren: 12-14°C. Bewaren: jong in zijn fruit al zeer te genieten. Deze grote, klassieke witte wijn ontwikkelt zich echter bijzonder goed na enkele jaren extra opleg. De wijn wordt dan evenwichtiger en complexer in zijn aroma's.

Culinair advies: Ideale begeleider van stevige en smaakrijke vis en schaaldieren (zeekreeft, krab). Ook aanbevolen bij wit vlees, konijn en kip in lichte sauzen.

Eerbewijs: Dit klassieke voorbeeld van een grote Soave Classico heeft sinds de eerste oogst in 1978 een enorm aantal onderscheidingen gekregen in nationale en internationale competities. Pieropan grossiert in 'grappoli', 'stelle' en 'bicchieri' voor deze 'vino d'eccelesza'. Twee jaar achtereenvolgens won deze wijn de Laurent Perrier prijs met een wijn-spijs combinatie aangedragen door de Zwethheul.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping