

Naam van de wijn: Le Colombare recioto di Soave

Producent: Pieropan

Herkomstbenaming: Recioto di Soave D.O.C.G., Veneto

Druivensoort(en): garganega 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De druiven komen van diverse wijngaarden van Pieropan. De op het zuiden georiënteerde wijnranken worden traditioneel volgens het veronese pergola systeem geleid. Voor deze zoete (dessert)wijn worden alleen de 'oortjes' van de allerbeste druiven gebruikt ('recie' = oren in het Venetiaanse dialect). De 'oortjes' zitten aan de bovenkant van de trossen en vangen het meest aan zonlicht en –warmte op. De vol rijpe druiven worden traditioneel losjes op matten van stro gelegd en gedurende ongeveer 5 maanden in goed beluchte ruimtes deels ingedroogd.



Vinificatie (wijnbereiding): Aan het begin van de lente worden de halfingedroogde druiven geperst. Na de gisting wordt de jonge wijn twee jaar lang opgevoed in grote vaten van eikenhout. Het resultaat is een bijzondere wijn met een uitstekend evenwicht tussen zuur, alcohol en restsuiker (100 g/l).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intens goud, bijna amberkleurig. In de neus, subtiele herinneringen aan exotisch fruit en abrikozen. In de mond is de aanzet verfijnd, rond en zoet, gevolgd door een onverwachte aromatische complexiteit. Serveren: rond 12°C. Bewaren: redelijk oplegpotentieel.

Culinair advies: Klassiek bij amandelgebak en –koekjes, zeer aanbevolen bij romige, pittige blauwe kazen (gorgonzola) of rijpe (half)harde kazen. Eveneens uitstekend als lounge- of after-dinner wijn.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping