

Naam van de wijn: Ruberpan – Valpolicella Superiore DOC

Producent: Azienda Agricola Pieropan

Herkomstbenaming: Valpolicella Superiore DOC

Druivensoort(en): Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone, Croatina Veronese en een paar procent zeer oude variëteiten voor Valpolicella.

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Leonildo Pieropan is een grootheid uit de Soave met meer dan 40 wijnoogsten-ervaring en wordt gezien als 'the Godfather' van de streek. Zoons Andrea en Dario kregen zijn wijn-DNA mee en kregen zijn kennis met de paplepel ingegoten. Maar met meer mankracht en kennis lokte de uitdaging en ze voegden aan de sublieme serie Soave wijnen een nieuw hoofdstuk toe. Door hun ambitie om rode wijnen te produceren, werden ze uitgedaagd een nieuw project aan te gaan. Na aandachtige studie van regionale druivensoorten en ondergronden in relatie tot de microklimaten, werden er in 1999 wijngaarden en onroerend goed aangekocht in Cellore d'Illasi, gelegen in het Valpolicella en Amarone gebied. Grote investeringen in geld en tijd werden gedaan om grote wijnen te maken met dezelfde complexiteit, rijkdom en elegantie als die we gewend zijn in de Soave. Dit biologisch werkend bedrijf heeft inmiddels een indrukwekkend portfolio dat garant staat voor een wijnontdekkingstocht in Veneto en bovenal beloftevol voor de toekomst is!



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden handmatig geoogst op de hoog gelegen wijngaarden (350-500m.) met veel klei en kalk. Lage rendementen van 35 tot 40 hl/hect. De vergisting duurt circa 12 dagen met dagelijks 'remontage' (de schillenhoed besprekelen met wijn onder uit het vat) en 'pigeage' (het onderdompelen van de schillenhoed). De malolactische gisting vindt niet plaats voor behoud van frisheid. De wijn rijpt 30 maanden op grote vaten (500 en 2500 liter) en barriques (225 liter vaten) en een periode op fles voordat hij verhandeld wordt.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en of beluchten op karaf:

Na het beluchten op karaf geeft de wijn extra geur- en smaakbelevingen. Serveren in een groot glas en voldoende walsen kan ook.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit:

Robijn rode kleur. Een verleidelijke geur die doet denken aan rijpe rode kersen en frambozenfruit. Daarnaast fijne kruidigheid en subtiele aardse geuren. De smaak is fris, zacht, rijk en rond met naast veel rijp, rood fruit ook aangename kruiden en verfijnde houttonen. Een mooi complex glas, mondvollend en een bijzonder frisse, lange afdronk. Serveren op 16-17°C. De oplegpotentie is tot 10 jaar na de oogst op voorwaarde dat de wijn koel en droog bewaard wordt.

Culinair advies: Heerlijk bij ravioli en andere pastagerechten, al dan niet in combinatie met gevogelte, gegrild of gebakken vlees van kalf of rund. Ook perfect bij anti pasti cq charcuterie en rijpe kazen.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping Glasadvies: Riedel Syrah