

PIERO PAN

VIGNAIOLI DAL 1880

Calvarino

Il vigneto Calvarino è situato nel cuore della zona classica del Soave e rappresenta per l'azienda l'antico fondo di famiglia, acquistato ai primi anni del 1900.

La natura del terreno, formatosi nell'Era terziaria, è ricca di argilla e di tufi basaltici che conferiscono al vino una piacevole sapidità e mineralità.

Il nome Calvarino deriva da "piccolo calvario", per la difficoltà di lavorazione del terreno e dal percorso tortuoso nel raggiungere il fondo.

La prima etichetta risale al 1971 e rappresenta l'espressione più tradizionale e autentica del vino Soave.

Denominazione:	Soave Classico DOC
Uve:	Garganega: 70% Trebbiano di Soave: 30%
Collocazione geografica:	Zona collinare del Soave classico.
Vigneto:	Terreno vulcanico ricco di basalto e tufo di origine oceanica, altitudine 200 - 300 m.s.l.m. Esposizione a Ovest.
Sistema d'allevamento:	Pergola veronese con 4000 ceppi per ettaro.
Metodo di difesa:	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.
Carico gemme:	8 gemme per vite.
Età delle viti:	Impianti dai 30 ai 60 anni di vita.
Resa:	Per ettaro 60 hl (2 kg per pianta).
Modalità di raccolta:	Raccolta manuale spesso con doppio passaggio, per selezionare l'uva più matura. La vendemmia inizia a metà settembre per il Trebbiano di Soave e in ottobre per l'uva garganega.
Tecnica di vinificazione:	Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) in vasche di cemento vetrificato.
Affinamento:	Maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato per un anno. Nel corso della maturazione il vino rimane a contatto con la feccia fine per arricchirsi in struttura e complessità. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per alcuni mesi in vetro, prima della commercializzazione.
Esame organolettico:	
colore:	giallo paglierino con riflessi oro-verde brillante.;
profumo:	fresco, floreale, bouquet largo con sentori di sambuco, mela limoncella, pera, su fondo di nocciola e mandorla;
sapore:	fresco, elegante sapido, ben bilanciato con ritorno gustativo alla mela limoncella; lungo e persistente
acidità totale:	5.5 ‰ - 6 ‰;
tenore d'alcool:	12.5°.
Abbinamento:	Eclettico negli abbinamenti, ideale da aperitivo, perfetto con sformati di verdure, pesci delicati, crostacei, soufflé di formaggi. Esaltante con il piatto veronese, risotto ed asparagi.