

PIEROPAN

VIGNAIOLI DAL 1880

Le Colombare

Vino dolce passito di lunga tradizione che prende tale nome dalle "recie" dell'uva garganega, amorevolmente selezionata.

E' il vino più "amato" dalla famiglia Pieropan, che lo produce con sistema tradizionale da più generazioni.

Denominazione:	Recioto di Soave DOCG.
Uve:	Garganega: 100%
Collocazione geografica:	Zona collinare del Soave classico.
Vigneto:	Terreno vulcanico, ricco di basalto e tufo di origine eocenica. Altitudine 300 m.s.l.m. Esposizione 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:	Impianto eseguito nel 1980.
Resa:	Per ettaro 60 hl (2 kg per pianta).
Modalità di raccolta:	Raccolta manuale con selezione attenta e accurata delle uve più mature e spargole. Tutta l'uva è raccolta in piccole cassette, quindi portata in azienda per l'appassimento.
Appassimento:	L'uva viene trasferita manualmente per la messa a riposo in un fruttai, su graticci di canne di bambù. L'appassimento è ad aria naturale e dura mediamente fino a fine febbraio. Le condizioni climatiche naturali permettono la disidratazione dell'acino e la perdita di acqua, con sviluppo di muffa nobile. La resa in mosto è bassissima, un quarto del peso originale dell'uva.
Tecnica di vinificazione:	Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto e fermentazione a temperatura controllata (14°-16° C), in botti da 2500l.
Affinamento:	Elevazione del vino in botti di rovere da 2500 litri per un periodo di circa due anni e sosta in vetro per sei mesi.
Note sensoriali:	
colore:	giallo dorato, pacioso, consistente, brillante;
profumo:	pieno e nobile; ad attento ascolto sentori di frutta matura, in particolare la mela cotogna e l'albicocca appassita;
sapore:	dolce con molta compostezza, morbido e caldo; stoffa lunga e suadente di notevole carattere.
acidità totale:	6‰ – 6,5‰;
tenore d'alcool:	13°.
Abbinamento:	Ottimo vino da meditazione e da dessert. Ideale a fine pasto con dolci di mandorle, paste semplici, focaccia con l'uva e crostate di frutta, frutta secca e formaggi grassi ed erborinati. Tradizionalmente abbinato al Pandoro di Verona.