

PIEROPAN

VIGNAIOLI DAL 1880

Soave classico

L'espressione più fresca e giovane di Soave Classico che la famiglia Pieropan propone sul mercato. Vino che nasce esclusivamente da vigneti di proprietà situati nella zona classica del Soave ed interamente da vitigni autoctoni.

Denominazione:	Soave Classico DOC
Uve:	Garganega: 85% Trebiano di Soave: 15%
Collocazione geografica:	Zona collinare del Soave classico.
Caratteristiche del vigneto:	Terreno vulcanico, altitudine media 100 - 300 m.s.l.m. Esposizione a Ovest.
Sistema d'allevamento:	Guyot con densità di 4800 ceppi per ettaro e pergola veronese con 3000 ceppi per ettaro.
Metodo di difesa:	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.
Carico gemme:	8 - 10 gemme per vite
Età viti:	Impianti di età diverse, dai 6 ai 60 anni.
Resa:	Per ettaro 80 - 90 hl (2.5 kg per ceppo).
Modalità di raccolta:	Raccolta manuale a metà settembre per il trebbiano di Soave e dal mese di ottobre per l'uva garganega.
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 a contatto con la feccia più fine e nobile per un periodo variabile. Nella primavera successiva alla vendemmia è previsto l'imbottigliamento e commercializzazione, previa sosta in bottiglia almeno per un mese.
Esame organolettico:	
colore:	giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante;
profumo:	fresco delicato, con sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco;
sapore:	asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato; 6
acidità	%;
totale: tenore	12°.
d'alcool:	
Abbinamento:	A tavola si sposa bene con minestre, primi piatti a base di verdure come asparagi, piselli, zucchine, uova, pesce di mare e di lago. Piacevole e gradevole da aperitivo con guarnizioni semplici.