

Naam van de wijn: Amarone della Valpolicella DOCG

Producent: Azienda Agricola Pieropan

Herkomstbenaming: Amarone della Valpolicella DOCG

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 wijntondekkingstocht in Veneto!



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden handmatig geoogst in kleine kratjes (zo blijven de druiven in tact) op de hoog gelegen Garzon wijngaard (350-500m.) met veel klei en kalk. Lage rendementen na het droogproces van 20 hl/hect. De vergisting duurt circa 30 dagen met dagelijks 'remontage' (de schillenhoed besprenkelen met wijn onder uit het vat) en 'pigeage' (het onderdompelen van de schillenhoed). De wijn rijpt 36 maanden op houten vaten van 500 liter en een jaar op fles voordat hij verhandeld wordt.

Decanteren om wijn en bezinnsel 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:

Diepe, robijnrode kleur. Een zeer verleidelijke geur die doet denken aan rijpe zwarte kersen, bessen en donkere pruimen. Daarnaast fijne kruidigheid en subtiele aardse geuren. De smaak is zacht, rijk en rond met een krachtige roodfruit-structuur, maar ook aangename kruiden en subtiele houttonen. Een indrukwekkend en complex glas, mondvullend en een levendige, frisse lange afdronk. Serveren op 16-18°C. Bij koel en donker bewaren heeft deze wijn een oplegpotentie tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: een perfecte partner voor wildgerechten, gegrild vlees of krachtige stoofvleesgerechten uit de oven. Ook perfect bij oude harde kazen.

Smaaktype: volle intense beleving, complex met houtrijping Glasadvies: Riedel Syrah