

Elegante  
Fresco  
Sedoso



12.5%  
Alcohol

# PIEROPAN SOAVE CLASSICO

**Bodega:** Pieropan  
**País:** Italia  
**Región:** Soave Classico D.O.C  
**Cepa:** Garganega 85%,  
Trebiano di Soave 15%

Un clásico típico y paradigmático de Soave, con un carácter joven y fresco, que proviene exclusivamente de sus propios viñedos ubicados en el área clásica de Soave y completamente de viñas nativas. Fue en 1890 que Leonildo Pieropan decidió comenzar a experimentar con la producción de vino, a partir de los viñedos de la familia.

La vendimia se hace manual, a partir de mediados de septiembre para la Trebbiano di Soave y a partir de octubre para Garganega. Las uvas son despalladas y estrujadas en un ambiente protector. El jugo se fermenta a bajas temperaturas (entre 14-18°C) en tanques de cemento revestidos de vidrio.

El vino permanece en depósitos de cemento revestidos de vidrio sobre sus lías finas durante un período que varía según la añada, normalmente entre 5 y 9 meses. El vino embotellado sale al mercado tras al menos un mes más en botella.



Potencial guarda: 2- 4 años



Agricultura orgánica (certificada)

100-300  
msnm



Suelos : Caliza  
y volcánico



Vid (edad)  
hasta 60 años

5-9 meses crianza sobre  
lías en tanques de cemento



Fermentación en  
tanques de cemento

## APARIENCIA

Color: Amarillo pajizo brillante



## INTENSIDAD



Bajo

Alto

## PERFIL AROMÁTICO

- Flores blancas
- Retoños de almendra
- Fruta de hueso (duraznos)
- Mazapan
- Limoncillo e hinojo

## MARIDAJE

- Gran aperitivo
- Espárragos al carbón con holandesa
- Crudo de langostinos
- Sashimi de atún con mayonesa de wasabi
  - Lobster roll
- Sushi crunchy tuna
- Brocheta de pulpo, piña, y queso costeño parrillados
- Quesos triple crema

## PERFIL DE SABORES

Sedoso, elegante y muy refrescante. Con final largo

Dulzura ● ● ● ● ●

Acidez ● ● ● ● ●

Taninos ● ● ● ● ●

Alcohol ● ● ● ● ●

Cuerpo ● ● ● ● ●

Bajo

Alto

## TEMPERATURA



8° C