MdV
MERCADO D VINOS

Profundo
Mineral
Complejo

12.5%
Alcohol

PIEROPAN CALVARINO

Bodega: Pieropan
País: Italia
Región: Soave Classico D.O.C
Cepa: Garganega 70%,
Trebbiano di Soave 30%

Fue en 1890 que Leonildo Pieropan decidió comenzar a experimentar con la producción de vino, a partir de los viñedos de la familia.

Calvarino es la expresión más tradicional del vino de Soave que nos ofrece la bodega Pieropan, elaborado desde 1971 con las uvas del viñedo homónimo localizado en el corazón de la zona Classica de esta denominación. De las variedades garganega y trebbiano di Soave, vendimiadas en diferentes jornadas para asegurar su perfecta maduración.

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 despalilladas y estrujadas en un ambiente protector. El jugo se fermenta a baja temperaturas (entre 14-18°C) en tanques de cemento revestidos de vidrio. El vino envejece en estos mismos depósitos durante un año.

Potencial guarda: 8- 10 años | Agricultura orgánica (certificada)

200-300 msnm | Suelos : volcánicos | Vides 30-60 años | Fermentación en huevos de concreto | Crianza en lías 12 meses

APARIENCIA

Color: Amarillo pajizo profundo

INTENSIDAD

Bajo ● ● ● ● ○ Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Mineral volcánico
- Duraznos maduros
- Hidrocarburos
- Multicapas aromáticas
- Almendras frescas
- Piel de cítricos

MARIDAJE

- Muy versátil en la mesa
- Mariscos a la brasa sobre ensalada de verdes y queso feta
- Crudos de pesca azul
- Pansa de cerdo vietnamita
- Mejillones y almejas
- Fettucine carbonara
- Quesos cremosos
- Quiche lorraine
- Linguine alle Vongole
- Ramen

PERFIL DE SABORES

Profundo y sofisticado
Fresco y persistente

Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	●	○
Taninos	●	○	○	○	○
Alcohol	●	●	●	●	○
Cuerpo	●	●	●	○	○

Bajo Alto

TEMPERATURA

10º C