

Especiado
Estructurado
Fresco

PIEROPAN RUBERPAN

Bodega: Pieropan

País: Italia

Región: Valpolicella Superiore D.O.C

Cepa: Corvina 60%, Corvinone 30%
Rondinella 5%, Croatina 5%



14%
Alcohol

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

Ruberpan Valpolicella Superiore se lanzó en 2003 a partir de uvas cultivadas en viñedos de Cellore d'Illasi, en las laderas del monte Garzón, a 500 metros sobre el nivel del mar. La nueva bodega se encuentra en la famosa Villa Cipolla Pieropan en Tregnago Verona. El nombre Ruberpan proviene del latín "Ruber" que significa rojo rubí y Pan de la familia Pieropan.

Las uvas se prensan y despalillan. La temperatura de fermentación está entre 23-24° C, 12 días con bazuqueos regulares, para una delicada extracción de taninos y colores. Este vino envejece en tonneaux durante 18/24 meses seguido de un periodo en botella antes de su salida al mercado.



Potencial guarda: 10-12 años



Agricultura orgánica certificada



300-500
msnm



Suelos: Caliza
rosada con arcilla



Vides
20 años



Fermentación en
inoxidable



Crianza 18-24
meses

> Roble francés

APARIENCIA

Color: Rubí con notas granate



INTENSIDAD



Bajo

Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Especiado
- Chocolate amargo
- Cerezas rojas
- Geniza
- Hierbas y especias
- Bosque húmedo
- Roblizados

MARIDAJE

- Carpacio de res
- Vittello tonnato
- Porchetta rellena de dátiles y hierbas
- Lomo de res al carbón con tomillo
- Chateaubriand bearnaise
- Parmigiano reggiano
- Pasta rellena de hongos gorgonzola

PERFIL DE SABORES

Fresco, estructurado
Con tanino firme
Persistencia media



TEMPERATURA



16° C