

Pieropan Soave Classico **Вино Пьеропан Соаве Классико, белое сухое**

Страна: Италия

Регион: Венето, Соаве Классико

Производитель: Soc. Agr. Pieropan

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Гараганега, Требьяно ди Соаве

Особенность: ручной сбор урожая, срок выдержки варьируется в зависимости от года урожая

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке в цементных ёмкостях

Цвет: яркий соломенный

Аромат: в тонком цветочном букете чувствуются оттенки белых цветов, луговых трав, миндаля и марципана

Вкус: освежающее, нежное, со сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием наполненным оттенками зеленого яблока, цветочного меда и кешью

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с супами, первыми блюдами на основе овощей, таких как спаржа, сельдерей, горох, кабачки, яйца, морская и озерная рыба



Ruberpan Valpolicella Superiore

Вино Руберпан Вальполичелла Супериор, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Венето, Вальполичелла

Производитель: Soc. Agr. Pieropan

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Кроатина

Особенность: почва богата розовым известняком с примесью глины и мела, ручной сбор

Выдержка: во французском дубе (40-50% первого наполнения) в течение 18-24 месяцев с последующей выдержкой в бутылке в течение нескольких месяцев

Цвет: яркий красный, с фиолетовыми отблесками

Аромат: хорошо ощущаются оттенки кислых красных горных фруктов, приправленные нотами мяты, горьких трав и аниса

Вкус: отчетливо ощущается хрустящая кислотность, придающая палитре свежесть и приятное, молодое напряжение. Острые танины отвечают за пикантность. Послевкусие яркое и фруктовое

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: достаточно универсально и составит гармоничную пару многим блюдам, особенно блюдам средиземноморской кухни, супам, пасте и закускам



В Северной Италии, на полпути между Венецией и Миланом расположен старинный городок Соаве. В центре городка находится дом, построенный семьёй Пуллици ещё в середине XV века. Именно здесь и началась история успеха винного дома Pieropan. Сельский врач Леонильдо Пьеропан, увлекавшийся виноделием, в 1890 году купил поместье Пуллици. Он построил в подвале особняка винодельню, купил лучшие окрестные виноградники и начал производство белого вина. Благодаря своим глубоким познаниям в химии и биологии и щепетильному отношению к делу, винодельня Пьеропан быстро заняла достойное место среди производителей региона. Позже семейным предприятием управляли сыновья Леонильдо — Фаусто и Густаво. Именно они были первыми, кто разместил надпись «Соаве» на этикетке вина.

Однако, истинный успех пришёл к винодельне в 1970 году, когда за дело взялся внук основателя — Леонильдо (Ниньё) Пьеропан. Ниньё имел настоящее призвание к виноделию, впоследствии заслужив прозвище "благородная душа этого аппелласьона". Первым делом, он заменил виноградники, лежащие в низинах, на виноградники, расположенные на склонах холмов (Calvarino, Pigno, Vesso, Boiolo-La Rocca и Tondo). Также, он стал разводить редкие разновидности местного винограда сорта Гарганега, которые, несмотря на свои отличные характеристики, не пользовались популярностью из-за низкой урожайности. Ниньё также был одним из первых в регионе, кто стал применять практики органического земледелия в уходе за лозой. В завершении преобразований была полностью перестроена винодельня, установлено ультрасовременное оборудование.

Не стоит говорить, что такой нестандартный подход к делу поначалу вызывал скептические усмешки местных виноделов, однако, вскоре методы Ниньё стали примером для подражания. Благодаря усилиям Ниньё Пьеропана, качество продукции семейной винодельни значительно выросло, и семейный винный дом Пьеропан занял лидирующие позиции в регионе. Энтузиазм Ниньё Пьеропана разделяет вся его семья. Его жена Терезита — генеральный менеджер по маркетингу, а сыновья Дарио и Андреа — дипломированные энологи — принимают всё больше участие в семейном деле. В частности, именно они послужили инициаторами производства красного вина.

Ниньё Пьеропан считает, что залог высокого качества его продукции — это внимание к деталям на всем протяжении процесса виноделия: "с момента, когда берешь в руки секатор и до момента запечатывания бутылки". Результатом этой философии является его безупречная винодельня, тщательно обрабатываемые виноградники и превосходные вина.