

PIEROPAN

VIGNAIOLI DAL 1880



Subrecci' di vite ... Legami' di passioni'

Luigi Pio Pieropan

La passione è il filo che collega antichi e nuovi saperi. Dedizione alla terra, amore profondo, cura della vite e del vino, entusiasmo e attitudine naturale alla conoscenza e alla crescita, sono i valori che distinguono la famiglia Pieropan.



“Amo questa terra perchè è qui che sono nato e cresciuto ed è qui che mi sono appassionato a questo mondo del vino che sento fortemente mio. I miei non sono amori casuali, estemporanei o che nascono improvvisi: appartengono alla categoria di quelli che maturano lentamente e si ramificano nel cuore, fino ad intaccare l’animo”...

GUSTAVO PIEROPAN - 1884-1964

FAUSTO PIEROPAN - 1898-1990

CENT'ANNI DI VINI

Dal 1890 quattro generazioni hanno segnato la storia dell'azienda Pieropan, ognuna con apporti diversi in relazione ai tempi e alle conoscenze, sempre nel solco della tradizione.

NOTE DI CARATTERE



Passione
Leonildo



Energia
Teresita



Determinazione
Andrea



Creatività
Dario



Deliziosa Verona! Con i suoi bei palazzi antichi
e l'incantevole campagna vista in distanza...

Charles Dickens



NON ESISTE MONDO FUORI DALLE MURA DI VERONA
MA SOLO PURGATORIO, TORTURA, INFERNO.
CHI È BANDITO DA QUI, È BANDITO DAL MONDO
E L'ESILIO DAL MONDO È MORTE

W. Shakespeare - Romeo and Juliet

Il territorio è come un grande palcoscenico: qui la storia incontra il mito



Soave: vigneti di una terra romantica



Valpolicella: vigneti di una terra magica



Freschezza

L'espressione più fresca e giovane del Soave Classico che la famiglia Pieropan propone nel mercato dai primi anni del Novecento. Vino generoso, piacevole per la sua freschezza e versatilità, nasce esclusivamente da vigneti di proprietà, situati nella zona classica del Soave, dai vitigni tradizionali Garganega e Trebbiano di Soave.





Eleganza

Il vigneto Calvarino è situato nel cuore della zona classica del Soave e rappresenta per l'azienda l'antico fondo di famiglia, acquistato nel 1901.

Il nome Calvarino deriva da "piccolo Calvario", per la difficoltà di lavorazione del terreno e del percorso tortuoso per raggiungere il fondo. La prima etichetta risale al 1971 e rappresenta l'espressione più fedele e autentica del vino Soave.





Carattere

Il vigneto La Rocca è situato sulla collina Monte Rocchetta, a ridosso del castello scaligero medioevale del paese di Soave. La Rocca gode di un microclima particolare che consente di ottenere un vino con bouquet e note gustative uniche e non riproducibili, propri di un vino di razza.

Innovativo fin dal suo esordio, nel 1978, ha segnato un solco profondo nel territorio, diventando un simbolo indiscusso di qualità e tradizione.





LA NATURA E LA CURA

Uva garganega in appassimento per il Recioto di Soave le Colombare



Nobilità

Vino dolce passito di lunga tradizione che prende tale nome dalle “recie” dell’uva garganega, amorevolmente selezionata. E’ il vino molto “amato” dalla famiglia Pieropan, che lo produce con sistema tradizionale da più generazioni.

*Riluce come latte bevanda, e
in esso è una bianchezza cristallina
che sembra nato dai figli.*

(Cassiodoro, ministro di re Teodorico, sec. VI. Tradotto da Scipione Maffei, Verona, Illustrata 1732)





Sincerità

Il vino Ruberpan Valpolicella Superiore nasce nel 2003 da vigneti situati a Cellore d'Illasi, sul monte Garzon, a cinquecento metri sul livello del mare.

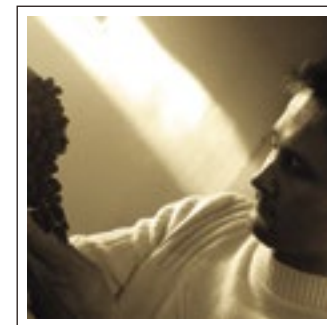
La nuova cantina ha sede nella prestigiosa Villa Cipolla Pieropan a Tregnago Verona.

Il nome Ruberpan, dal latino RUBER - rosso rubino e da "PAN", collega il cognome della famiglia con il nome scelto.





L'*Amarone*, vino simbolo della Valpolicella, rappresenta per l'Azienda Pieropan una sfida emozionante. Nasce dal desiderio di misurarsi col territorio unico della Valpolicella, a Cellore d'Illasi. L'*Amarone* realizza il sogno rosso di un vino importante, ricco e strutturato, ma anche elegante e fine, elemento distintivo dei vini dell'Azienda Pieropan.





Vivacita

Da un'idea di Dario e dell'amico collaboratore Cesare, mancato prematuramente, si è voluto dare vita a questo vino spumante rosè da uva corvina, per fare risaltare la freschezza e la giovinezza del frutto. Il nome Ghes dal greco "della Terra" indica il legame profondo con la terra che lo genera.





Delicatenna

L'olio d'oliva extravergine dell'Azienda Agr. Pieropan nasce da olivi di proprietà, situati in prossimità dei vigneti di Soave e Cellere d'Illasi.

È ottenuto da olive di varietà Valpolicella DOP, con prevalenza di Grignano e Leccio.

Si caratterizza per la sua delicatezza e finezza e si esalta con piatti dai sapori freschi e genuini.

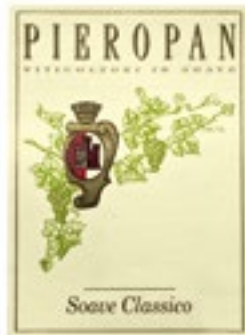


Soave: palazzo Pieropan



Cantina di Tregnago





SOAVE CLASSICO

Denominazione: Soave Classico DOC

Collocazione geografica: Zona collinare del Soave classico

Uve: Garganega 85% Trebbiano di Soave 15%

Età delle viti: Impianti di età diverse, dai 6 ai 60 anni

Vigneto: Terreno vulcanico, altitudine media 100 - 300 m.s.l.m.
Esposizione a Ovest

Resa: Per ettaro 80 - 90 hl (2.5 kg per pianta)

Sistema d'allevamento: Guyot con densità di 4800 ceppi per ettaro e pergola veronese con 3000 ceppi per ettaro



Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carico gemme: 8 - 10 gemme per vite

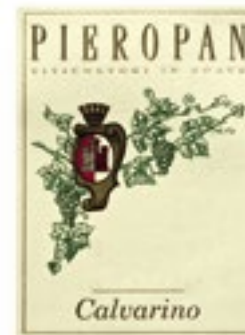
Modalità di raccolta: Raccolta manuale a metà settembre per il trebbiano di Soave e ad ottobre per l'uva garganega

Tecnica di vinificazione: Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) in vasche di cemento vetrificato

Esame organolettico: **Colore:** Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante - **Profumo:** Fresco delicato, con sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco - **Sapore:** Asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato - **Tenore d'alcool:** 12° - **Acidità:** 5.5 ‰

Affinamento: Maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato a contatto con la feccia più fine e nobile per un periodo variabile. Nella primavera successiva alla vendemmia è previsto l'imbottigliamento e commercializzazione, previa sosta in bottiglia di almeno un mese

Abbinamento: A tavola si sposa bene con minestre, primi piatti a base di verdure come asparagi, sedano di Verona, piselli, zucchine, uova, pesce di mare e di lago. Piacevole e gradevole da aperitivo con guarnizioni semplici



CALVARINO

Denominazione: Soave Classico DOC

Collocazione geografica: Zona collinare del Soave classico

Uve: Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%

Età delle viti: Impianti dai 30 ai 60 anni di vita

Vigneto: Terreno vulcanico ricco di basalto e tufo di origine oceanica, altitudine 200 - 300 m.s.l.m. Esposizione a Ovest

Resa: Per ettaro 60 hl (2 kg per pianta)

Sistema d'allevamento: Pergola veronese con 4000 ceppi per ettaro



Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carico gemme: 8 gemme per vite

Modalità di raccolta: Raccolta manuale, spesso con doppio passaggio, per selezionare l'uva più matura. La vendemmia inizia a metà settembre per il Trebbiano di Soave e ad ottobre per l'uva garganega

Tecnica di vinificazione: Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) in vasche di cemento vetrificato

Esame organolettico: **Colore:** Giallo paglierino con riflessi oro-verde brillante - **Profumo:** Fresco, floreale, bouquet largo con sentori di sambuco, mela limoncella, pera, su fondo di nocciola e mandorla - **Sapore:** Fresco, elegante sapido, ben bilanciato con ritorno gustativo alla mela limoncella, lungo e persistente - **Tenore d'alcool:** 12.5° - **Acidità:** 5.5 ‰ - 6 ‰

Affinamento: Maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato per un anno. Nel corso della maturazione il vino rimane a contatto con la feccia fine per arricchirsi in struttura e complessità. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per alcuni mesi in vetro, prima della commercializzazione

Abbinamento: Eclettico negli abbinamenti, ideale da aperitivo, perfetto con sformati di verdure, pesci delicati, crostacei, soufflé di formaggi. Esaltante con il piatto veronese, risotto ed asparagi



LA ROCCA

Denominazione: Soave Classico DOC

Collocazione geografica: Zona collinare del Soave classico

Uve: Garganega 100%

Età delle viti: Impianti da 10 a 50 anni

Vigneto: Terreno calcareo, ricco di argilla, altitudine 200 - 300 m.s.l.m. esposizione Sud - Ovest

Resa: Per ettaro: 60 hl (2 kg per pianta)

Sistema d'allevamento: Spalliera a cordone speronato con 5000 ceppi per ettaro



Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carico gemme: 8 gemme per vite

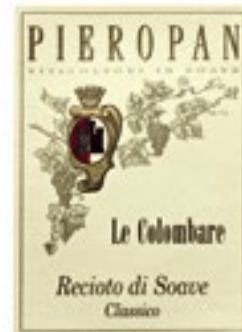
Modalità di raccolta: Raccolta manuale, spesso con doppio passaggio, per selezionare l'uva più matura a fine ottobre.

Tecnica di vinificazione: Diraspatura e pressatura delle uve breve macerazione e selezione del mosto fiore. Fermentazione in botti da 2500l e fusti da 500l (16°-18° C)

Esame organolettico: **Colore:** Giallo solare, brillante e intenso - **Profumo:** Bouquet ricco e ampio, con sentori di frutta matura richiami di melone e mango, leggermente speziato - **Sapore:** Pieno, rotondo, vellutato, perfetto equilibrio tra sensazioni fruttate e minerali, finale lungo e persistente - **Tenore d'alcool:** 13° - **Acidità:** 5‰ - 5.5 ‰

Affinamento: La maturazione in legno dura circa 15 mesi. Durante questo periodo il vino a contatto con la feccia più nobile raggiunge un bouquet complesso e ricco. Sosta in vetro prima della commercializzazione

Abbinamento: Si accompagna a piatti complessi, anche con guarnizioni saporite: risotto con funghi porcini, con sedano bianco, zucca e mandorle, baccalà alla vicentina, pietanze di pesce, salmone, capesante e granchi



LE COLOMBARE

Denominazione: Recioto di Soave DOCG

Collocazione geografica: Zona collinare del Soave classico

Uve: Garganega 100%

Età delle viti: Impianto eseguito nel 1980

Vigneto: Terreno vulcanico, ricco di basalto e tufo di origine eocenica. Altitudine 300 m.s.l.m. Esposizione Ovest

Resa: Per ettaro 60 hl (2 kg per pianta)

Sistema d'allevamento: Pergola veronese con 4000 ceppi per ettaro



Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carico gemme: 8 gemme per vite

Modalità di raccolta: Raccolta manuale con selezione attenta e accurata delle uve più mature e spargole. Tutta l'uva è raccolta in piccole cassette, quindi portata in azienda per l'appassimento

Appassimento: L'uva viene trasferita manualmente per la messa a riposo in un fruttai, su graticci di canne di bambù. L'appassimento è ad aria naturale e dura mediamente fino a fine febbraio. Le condizioni climatiche naturali permettono la disidratazione dell'acino e la perdita di acqua, con sviluppo di muffa nobile. La resa in mosto è bassissima, un quarto del peso originale dell'uva. In annate con condizioni climatiche sfavorevoli non viene prodotto

Tecnica di vinificazione: Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto e fermentazione a temperatura controllata (14°-16° C), in botti da 2500l

Esame organolettico: **Colore:** Giallo dorato, pacioso, consistente, brillante - **Profumo:** Pieno e nobile. Ad attento ascolto sentori di frutta matura, in particolare la mela cotogna e l'albicocca appassita - **Sapore:** Dolce con molta compostezza, morbido e caldo. Stoffa lunga e suadente, di notevole carattere - **Tenore d'alcool:** 13° - **Acidità:** 6‰ - 6.5‰ - **Zuccheri residui** 110-120 g/l

Affinamento: Elevazione del vino in botti di rovere da 2500 litri per un periodo di circa due anni e sosta in vetro per sei mesi

Abbinamento: Ottimo vino da meditazione e da dessert. Ideale a fine pasto con dolci di mandorle, paste semplici, focaccia con l'uva e crostate di frutta, frutta secca e formaggi grassi ed erborinati. Tradizionalmente abbinato al Pandoro di Verona



RUBERPAN

Denominazione: Valpolicella superiore DOC

Collocazione geografica: Val d'Illasi, colline di Cellore d'Illasi, zona di produzione del Valpolicella

Uve: 60% Corvina Veronese, 35% Rondinella Corvinone e Croatina Veronese, 5% di uve di vecchi vitigni tradizionali della Valpolicella

Età delle viti: Impianto eseguito nel 2000

Vigneto: Terreno argilloso e calcareo, altitudine media 350 - 500 m.s.l.m. Esposizione a Sud

Resa: Per ettaro 40-50 ettolitri (1-1,5 kg di uva per pianta)



Sistema d'allevamento: Guyot, con densità di 5800 ceppi per ettaro

Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carico gemme: 6/8 gemme per vite

Modalità di raccolta: Raccolta manuale nella prima e seconda decade di ottobre

Tecnica di vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 23°-24°C. Durata della macerazione 12 giorni con rimontaggi e follature quotidiane. La fermentazione malolattica non sempre svolta

Esame organolettico: **Colore:** Rubino trasparente e brillante - **Profumo:** Sentori di amarena e more in confettura, cacao e note speziate e tostate - **Sapore:** Fresco, sapido con carattere fruttato; trama tannica e delicata - **Tenore d'alcool:** 13,5° - **Acidità:** 5.5-6‰

Affinamento: Maturazione in fusti da 500 lt. e botti da 2500 lt. per 18/24 mesi ed un periodo di bottiglia

Abbinamento: Vino classico da tavola, ottimo su primi piatti con salse rosse e paste ripiene, su secondi a base di pollame nobile, carni alla griglia, piccola selvaggina, formaggi di media stagionatura. Temperatura consigliata 14/15°C



AMARONE

Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG

Collocazione geografica: Val d'Illasi, colline di Cellore d'Illasi, Zona di produzione del Valpolicella

Uve: 60% Corvina, 35% Corvinone, Rondinella, Croatina, 5% di uve di vecchi vitigni tradizionali della Valpolicella

Età delle viti: Impianto eseguito nel 2000

Vigneto: Terreno argilloso e calcareo, altitudine 350-500 m.s.l.m. Esposizione a Sud.

Resa: Dopo l'appassimento 20 ettolitri/ ha (0,5 kg. per pianta)



Sistema d'allevamento: Guyot, con densità di 5800 ceppi per ettaro

Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carico gemme: 6/8 gemme per vite

Modalità di raccolta: Le uve prodotte in zona Cellore d'Illasi, sul colle Garzon, vengono selezionate manualmente e raccolte in cassette nel mese di settembre. In annate con condizioni climatiche sfavorevoli non viene prodotto

Appassimento: Naturale, con ausilio di ventilatori all'occorrenza. La resa in mosto è bassa: un terzo del peso originale dell'uva

Tecnica di vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 23/24° per 15/20 giorni circa. Si effettuano rimontaggi e follatura quotidiane

Esame organolettico: **Colore:** Intenso con riflessi rubino - **Profumo:** Ampio, con sentori di marasca, more e prugna. **Sapore:** Complesso, avvolgente, di notevole struttura affiancato da una ottima spalla tannica ed una straordinaria freschezza. Vino di carattere adatto all'invecchiamento - **Tenore d'alcool:** 16-17° Acidità: Da 6 a 6.5 g/l - **Zuccheri:** Da 6 a 9 g/l

Affinamento: Maturazione in fusti da 225 lt. e da 500 lt. per almeno 24/30 mesi e un periodo di bottiglia

Abbinamento: Si accompagna a piatti importanti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati, formaggi a lunga stagionatura, anche piccanti. Ideale a fine pasto, in buona compagnia e per esaltare momenti di festa. Temperatura consigliata 16/18°C



GHES

Denominazione: Spumante Extradry

Collocazione geografica: Val d'Illasi, colline di Cellore d'Illasi, zona di produzione del Valpolicella

Uve: Corvina selezionata 100%

Età delle viti: Impianto eseguito nel 2000

Vigneto: Terreno argilloso e calcareo, altitudine media 350 - 500 m.s.l.m. Esposizione a Sud, microclima ideale per esaltare profumi freschi ed eleganti

Resa: Per ettaro 40-50 ettolitri (1-1,5 kg di uva per pianta)

Sistema d'allevamento: Guyot, con densità di 5800 ceppi per ettaro



750 ml

Metodo di difesa: Viticoltura biologica certificata

Carico gemme: 8 gemme per vite

Modalità di raccolta: Selezione attenta di grappoli di corvina, con percentuale variabile di uva di seconda fioritura

Tecnica di vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, macerazione a freddo, fermentazione a temperature basse e maturazione in contenitori di acciaio, presa di spuma in autoclave

Esame organolettico: **Colore:** Rosa carico con riflessi porpora, brillante - **Profumo:** Fresco, delicato con sentori di fragola, lampone e rosa canina - **Sapore:** Asciutto, secco e sapido - **Tenore d'alcool:** 11,5°-12° - **Acidità:** 6.0-7.0 % - **Zuccheri:** 14-18 g/l

Abbinamento: Ideale da aperitivo e su piatti di crudità, esaltante con timballo di gamberi e verdure, stuzzichini con fiori di zucca, barchette di pere con crema mascarpone, riso agli scampi, filetti di baccalà in pastella. Intrigante con piatti di sushi e sashimi



OLIO D'OLIVA

Collocazione geografica: Zona Cellore d'Illasi e Monte Rocchetta a Soave

Varietà: Grignano, Leccio, Leccino, Frantoio e Casaliva

Età degli oliveti: Varie da 30 a 100 anni

Oliveto: Altitudine media 300 m.s.l.m

Metodo di difesa: Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Modalità di raccolta: Direttamente dall'albero e svolta a mano, al fine di garantire l'integrità dell'oliva



500 ml

Ciclo di produzione: La molitura si effettua presso un frantoio artigianale locale ed è rispettosa dei migliori metodi di lavorazione. L'estrazione avviene attraverso processi meccanici e fisici, per salvaguardare le caratteristiche originarie del frutto. Le fasi di lavorazione comprendono

- trasferimento al frantoio delle olive entro le 24 ore successive alla raccolta
- defogliazione delle olive
- lavaggio delle olive defogliate
- risciacquo delle olive
- frantumazione con frangitore a martelli
- gramolazione delle paste di oliva
- imbottigliamento dell'olio filtrato
- a temperature tra i 14° e 20° l'olio rimane integro per oltre 24 mesi

Caratteristiche: Profumo e aroma tipici dell'olio veronese del lago di Garda. Tonalità: verde smeraldo, dorato. All'olfatto è caratterizzato da note di mela smith, mandorla fresca con percezioni di erba appena tagliata. In bocca è bilanciato da una struttura contenuta e una lieve sensazione piccante

Abbinamento: Si consiglia l'uso con tutti i piatti dal gusto delicato, in particolare su piatti semplici di pesce di lago e verdure fresche o grigliate



Azienda Agricola Leonildo Pieropan
Via Camuzzoni 3 - 37038, Soave - Verona, Italia

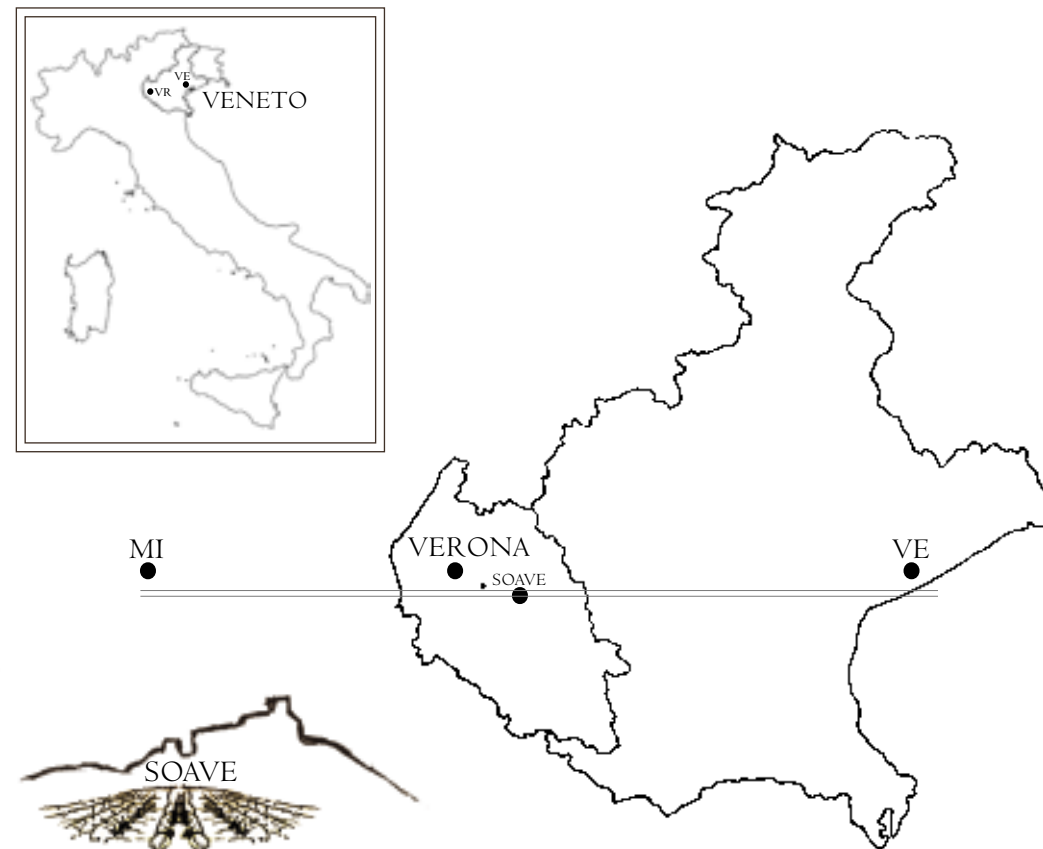
♦ ♦ ♦

Azienda Agricola Villa Cipolla Pieropan
Via Carlo Cipolla, 19 - 37039 Tregnago - Verona, Italia

♦ ♦ ♦

Telefono: +39 0456190171
Fax: +39 0456190040
www.pieropan.it - info@pieropan.it

VISITE SU PRENOTAZIONE



L'azienda Agricola Pieropan si trova nel centro storico del paese di Soave, Verona.

Coordinate geografiche: 45° 25' 20.15" N 11° 14' 55.09" E



*La famiglia è un collegamento con il nostro passato
e un ponte verso il nostro futuro.*

A. Haley

