

PIEVE VECCHIA Bianco Veronese IGT

Pieve Vecchia è un vino di grande carattere che rispetta le caratteristiche delle annate, pur mantenendo una personalità riconoscibile. Espressione della sorprendente versatilità dell'uva tipica garganega, mantiene il giusto equilibrio nell'utilizzo del legno e dimostra una notevole capacità di maturazione negli anni.

Pieve Vecchia is one of our most important wines and has carved itself a good reputation on foreign markets for thanks to its strong character. This wine has also been awarded a number of awards as one of the most interesting expressions of the garganega grape.



COLORE

Oro intenso e luminoso.

COLOR

Vibrant gold.



PROFUMO

Spezie dolci, tostature di orzo, frutta bianca ben matura, chiude con la dolcezza del tiglio e del caprifoglio.

AROMA

Sweet spices, roasted barley, ripe white fruit, closes with the sweetness of lime and honey-suckle.



GUSTO

La bocca è rotonda, tonica, piena di sapore. Avvolgente, morbido e carezzevole, ma anche fresco e sapido. Finale esteso che ripropone stunti tostati e fumè con note di mandorla.

TASTE

The mouth is round, full of flavor. Enveloping, soft and caressing, but also fresh and savory. Long finish that proposes toasted and smoky hints with almond notes.



Garganega 100%



VENDEMMIA

Vendemmia anticipata per mantenere la freschezza dell'uva, seguita da una seconda intermedia a maturazione perfetta, per concludere con una terza vendemmia tardiva per ottenere la massima concentrazione di sentori dalla surmaturazione dell'uva.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso, sabbioso, argilloso, di medio impasto. Pergola corta veronese. 100 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione inizia in acciaio, per passare in tonneau dove sosta per circa 12/15 mesi sui propri lieviti. L'affinamento in bottiglia per 6 mesi ne completa la maturazione.



ALCOL

14.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Primi piatti di pesce, crostacei e risotti (ideale con asparagi). Carni leggere.



MUSICA

Psychedelic Rock

HARVEST

We harvest the grapes by hand in three different sessions. The first passage in the vineyards to pick fresh grapes ensures we keep some freshness in the wines. The second harvest takes places when the grapes are perfectly matured and the third harvest is left until the sugar and flavours are concentrated in the grapes.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Sandy and clayey soil. Pergola corta veronese. 10 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

Fermentation begins in inox tanks. The wine is then transferred to tonneau for about 12-15 months where it lays on its own yeasts. The wine is then bottled and left to fine for a further 6 months.

ALCOHOL CONTENT

14.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

10-12°C

FORMATS AVAILABLE

750 ml

FOOD & WINE PAIRING

Pieve Vecchia pairs well with seafood main courses, especially shellfish. It also complements asparagus risotto and white meats.

MUSIC PAIRING

Psychedelic Rock



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2020	JAMES SUCKLING GUIDA AI VINI DI VERONA	92/100 92/100
2019	JAMES SUCKLING MILLESIME BIO MUNDUS VINI BIOFACH	91/100 ORO / GOLD ORO / GOLD best organic white wine Italy
2018	JAMES SUCKLING SELEZIONE DEL SINDACO LUCA MARONI	93/100 ORO / GOLD 95/99
2017	MILLESIME BIO MUNDUS VINI BIOFACH GUIDA AI VINI DI VERONA SELEZIONE DEL SINDACO	ARGENTO / SILVER ARGENTO / SILVER TOP 100 ORO / GOLD
2016	VINETIA VERONELLI LUCA MARONI GUIDA AI VINI DI VERONA SELEZIONE DEL SINDACO	3/4 2/3 92/99 TOP 100 ORO / GOLD

2014	LUCA MARONI MUNDUS VINI BIOFACH	92/99 ARGENTO / SILVER
2012	VIVINO	ORO / GOLD
2011	MUNDUS VINI BIOFACH BIODIVINO	ORO / GOLD ARGENTO / SILVER
2010	THE INDIPENDENT WINE SELEZIONE DEL SINDACO	92/100 ARGENTO / SILVER
2008	MILLESIME BIO GAMBERO ROSSO	ORO / GOLD 2/3
2007	BIODIVINO SELEZIONE DEL SINDACO MILLESIME BIO MUNDUS VINI BIOFACH	ORO / GOLD ARGENTO / SILVER ARGENTO / SILVER ORO / GOLD