LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Unica Licata Vini 3 bts (VKUNI311)
Producteur	Licata Vini

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Soave Classico La Rocca
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Pieropan
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, acidité subtile
Appellation	DOC Soave
Cépages	100% garganega
Description	La recette du succès de Leonildo Pieropan et de ses deux fils Andrea et Dario ne se compose que de trois ingrédients : respect du vignoble, passion de la culture locale et transmission des traditions familiales. Les meilleurs crus installés sur les coteaux qui entourent la pittoresque petite ville de Soave produisent des vins blancs raffinés et stylés dignes de la gastronomie la plus raffinée. Le Soave Classico et le cru Calvarino sont à base de garganega, complété d'une petite quantité de trebbiano di soave. On retrouve également une expression très pure de garganega dans le prestigieux cru La Rocca, dont le nom évoque le château-fort moyenâgeux qui domine la petite ville. Un vin qui vieillit 12 mois dans de grands foudres en bois. En 1999, sous l'impulsion des fils de la maison, le domaine se lance dans la production de vins rouges dans la région voisine du Valpolicella. La famille fait l'acquisition d'environ 8 ha de terres à Cellore d'Illasi et y aménage de nouveaux vignobles. Son premier vin rouge, le Ruberpan, commence sa carrière sous le statut de vin de pays (IGP) mais est actuellement un Valpolicella Superiore. Son assemblage est à base de corvina et de quelques autres cépages locaux. En septembre 2010, le domaine commercialise son premier vin rouge haut de gamme l'Amarone della Valpolicella. Deux vins doux viennent ensuite compléter la gamme (le Recioto, Le Colombare et le Passito della Rocca). La Rocca a une couleur jaune citron profonde et un nez expressif et plein de fruit mûr (poire, pêche) avec une petite pointe boisée. La bouche est riche et très complexe, avec une alliance parfaite entre fruit, minéralité et acidité. Vin blanc équilibré.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Le vignoble La Rocca se situe au pied du rocher au sommet duquel se dresse le Château Scagliero Di Soave. Le soul-sol du vignoble est riche en éléments calcaires et argileux.
Rendement	60 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin octobre en plusieurs sessions selon la maturité des raisins. La récolte se fait le plus tard possible afin que les raisins soient le plus mûrs possible.
Vinification	Les raisins sont égrappés et foulés. Après une courte macération pelliculaire, le vin est fermenté en tonneaux ou en grands fûts de chêne.
Elevage	15 mois en fûts de chêne.
Production	30.000 bouteilles

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Soave Classico
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Pieropan
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Soave
Cépages	85% garganega, 15% trebbiano di soave
Description	La recette du succès de Leonildo Pieropan et de ses deux fils Andrea et Dario ne se compose que de trois ingrédients : respect du vignoble, passion de la culture locale et transmission des traditions familiales. Les meilleurs crus installés sur les coteaux qui entourent la pittoresque petite ville de Soave produisent des vins blancs raffinés et stylés dignes de la gastronomie la plus raffinée. Le Soave Classico et le cru Calvarino sont à base de garganega, complété d'une petite quantité de trebbiano di soave. On retrouve également une expression très pure de garganega dans le prestigieux cru La Rocca, dont le nom évoque le château-fort moyenâgeux qui domine la petite ville. Un vin qui vieillit 12 mois dans de grands foudres en bois. En 1999, sous l'impulsion des fils de la maison, le domaine se lance dans la production de vins rouges dans la région voisine du Valpolicella. La famille fait l'acquisition d'environ 8 ha de terres à Cellore d'Illasi et y aménage de nouveaux vignobles. Son premier vin rouge, le Ruberpan, commence sa carrière sous le statut de vin de pays (IGP) mais est actuellement un Valpolicella Superiore. Son assemblage est à base de corvina et de quelques autres cépages locaux. En septembre 2010, le domaine commercialise son premier vin rouge haut de gamme l'Amarone della Valpolicella. Deux vins doux viennent ensuite compléter la gamme (le Recioto, Le Colombare et le Passito della Rocca). Le Soave Classico a une couleur jaune aux reflets verts. Arômes délicats de fleurs, d'amandes et de massepain. Belle profondeur fruitée, bien équilibré. Acidité vive qui accentue la finale.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, Umami
Origine	Les vignobles se situent tous à l'intérieur du territoire du Soave Classico. La terre est ici principalement volcanique.
Rendement	2,5 kg de fruit/pied de vigne - 80 à 90 hectolitre de vin/ hectare
Vendange	Fin septembre en plusieurs sessions selon la maturité des raisins.
Vinification	Après un doux pressurage, la fermentation a lieu dans des cuves en ciment à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Le vin répose encore 2 à 3 mois en cuves de ciment. Finalement, en mois d'avril, le vin est mis en bouteille et le vin repose au moins un mois en bouteille avant la mise en distribution.
Analytique	Acidité totale: 5,5%
Production	250.000 bouteilles

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Soave Classico Calvarino
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Pieropan
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Soave
Cépages	70% garganega, 30% trebbiano di soave
Description	La recette du succès de Leonildo Pieropan et de ses deux fils Andrea et Dario ne se compose que de trois ingrédients : respect du vignoble, passion de la culture locale et transmission des traditions familiales. Les meilleurs crus installés sur les coteaux qui entourent la pittoresque petite ville de Soave produisent des vins blancs raffinés et stylés dignes de la gastronomie la plus raffinée. Le Soave Classico et le cru Calvarino sont à base de garganega, complété d'une petite quantité de trebbiano di soave. On retrouve également une expression très pure de garganega dans le prestigieux cru La Rocca, dont le nom évoque le château-fort moyenâgeux qui domine la petite ville. Un vin qui vieillit 12 mois dans de grands foudres en bois. En 1999, sous l'impulsion des fils de la maison, le domaine se lance dans la production de vins rouges dans la région voisine du Valpolicella. La famille fait l'acquisition d'environ 8 ha de terres à Cellore d'Illasi et y aménage de nouveaux vignobles. Son premier vin rouge, le Ruberpan, commence sa carrière sous le statut de vin de pays (IGP) mais est actuellement un Valpolicella Superiore. Son assemblage est à base de corvina et de quelques autres cépages locaux. En septembre 2010, le domaine commercialise son premier vin rouge haut de gamme l'Amarone della Valpolicella. Deux vins doux viennent ensuite compléter la gamme (le Recioto, Le Colombare et le Passito della Rocca). Le Calvarino a une couleur jaune et de arômes frais de fleurs, de fruits blancs à noyaux et de citron. Sec, équilibré et élégant en bouche. Finale longue et complexe.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Le vignoble Calvarino peut être considéré comme le noyau originel de l'ensemble des vignobles de la famille Pieropan. Le vignoble doit son nom (le petit calvaire) au fait qu'il est très difficile à travailler et que son accessibilité n'est pas des plus aisées. Le sous-sol se compose de roche volcanique.
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin septembre en plusieurs cueilles selon la maturité des raisins.
Vinification	Après le pressurage, on sépare le premier 'jus' obtenu, plus clair, du deuxième, plus trouble. Ce premier 'jus' repose 2 jours à basse température afin que les impuretés descendent vers le fond. Ensuite, ce même 'jus' est transféré en cuves en béton où la fermentation peut commencer à une température controlée de 20°C. Le vin repose encore quelques mois, est ensuite filtré et repose encore 2 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois sur lies dans des cuves en ciment.
Analytique	Acidité totale : 6,05 g/l - pH: 3,26
Production	40.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Decanter: 94