

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Recioto di Soave Le Colombare
<b>Millésime</b>	2016
<b>Producteur</b>	Pieropan
<b>Style de vin</b>	rond, moyennement intense , doux, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOCG Recioto di Soave
<b>Cépages</b>	100% garganega
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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'Ilasi 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).</p> <p>Le Colombare a une couleur or, presque ambrée. Le bouquet tend vers des fruits exotiques et des abricots. Moelleux fin en bouche, avec de l'acidité en suffisance afin de garder de la fraîcheur.</p>
<b>Servir sur</b>	desserts doux, vins 'd'après-repas', fromages bleus, desserts à base de chocolat
<b>Origine</b>	Plusieurs vignobles au sein du territoire du Soave Classico avec une exposition sud et une sélection du vignoble Colombare.
<b>Rendement</b>	-
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	On ne sélectionne que la partie supérieure des raisins les plus mûrs.
<b>Vinification</b>	Les raisins séchent comme le veut la tradition pendant 5 mois sur des tapis de pailles. Après le pressurage, le vin fermente et vieillit pendant 24 mois dans de grands fûts de chêne.
<b>Elevage</b>	24 mois en grands fûts de chêne.
<b>Analytique</b>	Alc : 12,50 % vol. Sucre résiduel : 100 g/l acidité totale : 6 g/l
<b>Production</b>	10.000 bouteilles 0,5l
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2026
<b>Recensmentscores</b>	Vinous: 92

