LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Recioto di Soave Le Colombare
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Pieropan
Style de vin	rond, moyennement intense, doux, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Recioto di Soave
Cépages	100% garganega
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
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 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.
Servir sur	desserts doux, vins 'd'après-repas', fromages bleus, desserts à base de chocolat
Origine	Plusieurs vignobles au sein du territoire du Soave Classico avec une exposition sud et une sélection du vignoble Colombare.
Vendange	On ne sélectionne que la partie supérieure des raisins les plus mûrs.
Vinification	Les raisins sèchent comme le veut la tradition pendant 5 mois sur des tapis de pailles.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois dans de grands fûts de chêne.
Analytique	Sucre résiduel : 100 g/l - acidité totale : 6 g/l
Production	10.000 bouteilles





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)