

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---------------------------|--|
| Nom | Amarone Vigna Garzon |
| Millésime | 2015 |
| Producteur | Pieropan |
| Style de vin | moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| Appellation | DOCG Amarone della Valpolicella |
| Cépages | 60% corvina, 10% rondinella, 10% croatina, 20% corvinone |
| Description | <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>Grand crus fait de raisins séchés tout en finesse et élégance, finalement plus un vin qu'un Amarone classique et rustique. Notes des cerises noires, herbes aromatiques, balsamique et raisin de corinthe.</p> |
| Servir sur | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas' |
| Origine | Val d'Ilasi, Cellore d'Ilasi dans la région de la Valpolicella. Exposition sud, sol argilo-calcaire, 350-500m d'altitude. |
| Rendement | 5.800 pieds/ha, 6-8 grappes par pied. |
| Viticulture | Biologique |
| Vendange | manuelle en septembre |
| Vinification | Les raisins séchent pendant 4 mois et sont ensuite pressés. Le moût fermente à 23-24°C pendant 30 jours avec battonage quotidien. Le vin mûrit en foudres de 500 litres pendant 36 mois et 12 mois en bouteille. |
| Elevage | 36 mois en foudres de 500 litres |
| Analytique | Alc. 16% vol. |
| Potentiel de garde | Jusque fin 2030 |

