

Nom	Calvarino Vino dell'Anima
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2045
Producteur	Pieropan
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, acidité subtile
Appellation	DOC Soave
Cépages	70% garganega, 30% trebbiano di soave
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 Colombaro et le Passito della Rocca).

Calvarino 2015 se distingue par un subtil jeu d'arômes minéraux et floraux. Issu de sols volcaniques et élaboré à partir de Garganega et de Trebbiano di Soave, ce vin révèle des notes de sel marin et de pierre mouillée qui se mêlent à de délicates nuances de thé vert, de camomille et de fleurs printanières. L'ensemble est complété par des touches de pêche blanche, d'agrumes frais et de discrètes notes herbacées. En bouche, il se montre sec, tendu et savoureux, porté par une vive acidité citronnée qui lui confère fraîcheur, précision et longueur.

Servir sur

poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans 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 contrôlée de 20°C. Pour cette cuvée, 2.500 litres ont été transférés en cuves ciment et sont restés sur lies pendant 10 ans.

Fermeture de bouteille

bouchon en liège

Elevage

10 ans en cuves béton sur lies.

Analytique

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
Acidité totale : 6,10 g/l - pH : 3,24

Production

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

