LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	La Rocca Vino dell'Anima
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2045
Producteur	Pieropan
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	DOC Soave
Cépages	100% garganega
Pourcentage d'alcool	13,00% 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). La Rocca 2015 est un vin issu à 100 % de Garganega, cultivé sur des sols calcaires et récolté fin octobre afin d'en renforcer la profondeur aromatique et la complexité. Des notes d'anis étoilé et d'épices douces se mêlent à des nuances de bois précieux et de vanille, avant de laisser place à la richesse enveloppante du beurre, de l'abricot sec et de l'orange confite. En bouche, il se révèle ample et généreux, doté d'une texture soyeuse et d'un équilibre raffiné entre structure et fraîcheur. La finale, longue et persistante, s'achève sur de délicates notes d'amande.



Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans 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	9.000 kg/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	Après un doux pressurage et une courte macération sur les peaux, le vin fermente en cuves inox à une température contrôlée de 20°C. 60% du vin vieillit en fûts de chêne de 500l et le reste en fûts de 2000l pendant 12 mois. Pour cette cuvée, 2.500 litres sont ensuite conservés en fût pendant 10 années supplémentaires.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Plus de 10 ans en foudres.
Analytique	Acidité totale : 5,80 g/l - pH: 3,25
Production	3.000 bouteilles 0,75l