

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 Cellere 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).

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 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 nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Acidité totale : 5,80 g/l - pH: 3,25

Heures d'ouverture de notre magasin

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

