LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Soave Classico Calvarino
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2042
Producteur	Pieropan
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, très minéral, acidité marquée
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 Colombare et le Passito della Rocca). Le Calvarino a une couleur jaune et de arômes frais de fleurs, de fruits blancs à noyaux et de citron. Sec, équilibré et élégant en bouche. Finale longue et complexe.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, Cuisine asiatique (goût amer)
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 controlée de 20°C. Le vin repose encore quelques mois, est ensuite filtré et repose encore 2 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Maturation naturelle en bouteille.
Production	40.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Decanter: 94

