LICATA

ARTIKELFICHE







| | |
|---|---|
| **Naam** | La Rocca Vino dell'Anima |
| **Jaartal** | 2015 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2045 |
| **Producent** | Pieropan |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, een subtiel zuurtje |
| **Appellatie** | DOC Soave |
| **Druivensoorten** | 100% garganega |
| **Alcoholpercentage** | 13,00% vol |
| **Omschrijving** | Het succesrecept van Leonildo Pieropan en zijn twee zonen Andrea en Dario bevat drie ingrediënten: respect voor de wijngaard, passie voor de lokale cultuur en het bewaren van familietradities. De allerbeste crus op de hellingen rond het pittoreske stadje brengen gestileerde en verfijnde witte wijnen voort, topgastronomie waardig. De Soave Classico en de single vineyard cru Calvarino bevatten naast garganega ook een kleine portie trebbiano di soave. De pure expressie van garganega vind je dan weer in de topcru La Rocca, genoemd naar de middeleeuwse burcht die hoog boven Soave uittorent. Deze wijn rijpt als enige van de witte wijnen 12 maanden in grote houten foeders.<br><br>In 1999 werd onder impuls van de zonen beslist om ook rode wijnen te maken in de Valpolicellaregio wat verderop. De familie kocht circa acht hectare land in Cellore d'Illasi en plantte er nieuwe wijngaarden aan. Hun eerste rode wijn was Ruberpan, aanvankelijk een landwijn (IGP) maar nu een Valpolicella Superiore, op basis van corvina en andere lokale druivenrassen. In september 2010 kwam hun rode topwijn Amarone della Valpolicella voor het eerst op de markt. Twee zoete wijnen (de Recioto Le Colombare en Passito della Rocca) vervolledigen ten slotte het gamma.<br><br>La Rocca 2015 is een wijn die voor 100% uit Garganega bestaat, afkomstig van kalkrijke bodems en pas eind oktober geoogst om maximale aromatische diepgang en complexiteit te bereiken. Aroma's van steranijs en zachte specerijen versmelten met nuances van edele houtsoorten en vanille, gevolgd door de rijke toetsen van boter, gedroogde abrikoos en gekonfijte sinaasappel. In de mond toont de wijn zich vol en genereus, met een zijdezachte textuur en een verfijnde balans tussen structuur en frisheid. De lange, aanhoudende afdronk wordt gekenmerkt door delicate amandeltonen. |
| **Serveren bij** | gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus |
| **Oorsprong** | De wijngaard La Rocca ligt aan de voet van de rots waarop het Castello Scaligero di Soave trots uittorent. De ondergrond van de wijngaard is rijk aan kalk- en kleielementen, een terroir dat bijdraagt aan de structuur, complexiteit en elegantie van de wijn. |
| **Opbrengst** | 9.000 kg/ha |
| **Druiventeelt** | Biologisch |
| **Oogst** | Eind oktober, in verschillende plukrondes afhankelijk van de rijpheid van de druiven. De oogst vindt zo laat mogelijk plaats, zodat de druiven een optimale rijpheid bereiken en hun aromatische rijkdom ten volle kunnen ontwikkelen. |
| **Vinificatie** | Na een zachte persing en een korte schilmaceratie fermenteert de wijn in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 20°C. Vervolgens rijpt 60% van de wijn gedurende 12 maanden in eikenhouten vaten van 500 liter, terwijl de resterende 40% wordt opgevoed in vaten van 2.000 liter. Voor deze cuvée werd vervolgens 2.500 liter geselecteerd voor een uitzonderlijke extra rijping van 10 jaar op vat. |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | Meer dan 10 jaar rijping in grote houten foudres. |
| **Analytisch** | Totale aciditeit: 5,80 g/l - pH: 3,25 |
| **Productie** | 3.000 flessen 0,75 l |

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

**Openingsuren van onze winkel**

**Maa - Vrij** 9u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)