LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Amarone Vigna Garzon
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Pieropan
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Amarone della Valpolicella
Cépages	60% corvina, 10% rondinella, 10% croatina, 20% corvinone
Alcohol percentage	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). Grand crus fait de raisins séchés tout en finesse et élégance, finalement plus un vin qu'un Amarone classique et rustique. Notes des cerises noires, herbes aromatiques, balsamique et raisin de corinthe.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Val d'Illasi, Cellore d'Illasi dans la région de la Valpolicella. Exposition sud, sol argilo-calcaire, 350-500m d'altitude.
Rendement	5.800 pieds/ha, 6-8 grappes par pied.
Viticulture	Biologique
Vendange	manuelle en septembre
Vinification	Les raisins sèchent pendant 4 mois et sont ensuite pressés. Le moût fermente à 23-24°C pendant 30 jours avec battonage quotidien. Le vin mûrit en foudres de 500 litres pendant 36 mois et 12 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	36 mois en foudres de 500 litres
Analytique	Alc. 16% vol.