LICATA

FICHE DE VIN

Nom	La Rocca
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Pieropan
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, acidité subtile
Appellation	DOP Soave
Cépages	100% garganega
Alcohol percentage	99,99% 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 2009 a une couleur jaune citron profonde et un nez expressif et plein de fruit mûr (poire, pêche) avec une petite pointe boisée. La bouche est riche et très complexe, avec une alliance parfaite entre fruit, minéralité et acidité. Vin blanc équilibré très complexe.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec 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	9000kg/ha
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. Le vin passe encore 4 mois en bouteille.
Elevage	60% en fûts de chêne de 500l et le reste en fûts de 2000l pendant 12 mois.
Analytique	Alc: 13% vol.
Production	30.000 bouteilles