LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ruberpan Valpolicella Superiore
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Pieropan
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Valpolicella
Cépages	60% corvina veronese, 20% rondinella, 20% croatina
Alcohol percentage	13,50% 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 Ruberpan a une couleur profonde rouge rubis. Le nez est riche et profond, fruits rouges, cerises . La bouche est fraîche et fruitée. Belle finesse et belle acidité. Finale fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Cellore d'Illasi, vignoble orienté sud, altitude de 350 à 500m, sous-sol argilo-calcaire
Rendement	5.800 pieds/ha - 1,5 kg/pied
Viticulture	Biologique
Vendange	manuelle en octobre
Vinification	Les raisins sont équeutés et foulés, après quoi la fermentation débute à une température de 23-24°C. La macération dure 12 jours avec battonage quotidien. Il n'y a pas de malolactique. Le vin mûrit 30 mois en tonneaux et barriques et reste encore 12 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	30 mois en tonneaux et barriques et après 12 mois en bouteille.
Analytique	Alc: 13,5% vol.