LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Soave Classico
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Pieropan
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Soave
Cépages	85% garganega, 15% trebbiano di soave
Alcohol percentage	12,00% 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). Le Soave Classico a une couleur jaune aux reflets verts. Arômes délicats de fleurs, d'amandes et de massepain. Belle profondeur fruitée, bien équilibré. Acidité vive qui accentue la finale.
Servir sur	apéritif, charcuterie, soupes de poisson, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Les vignobles se situent tous à l'intérieur du territoire du Soave Classico. La terre est ici principalement volcanique. Les vignes ont des ages diverses, de 6 à 60 ans.
Rendement	2,5 kg de fruit/pied de vigne - 80 à 90 hectolitre de vin / hectare
Viticulture	Biologique
Vendange	Le trebbiano di soave est vendangé mi-septembre tandis que le garganega est vendangé au cours d'octobre.
Vinification	Après un doux pressurage, la fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en ciment à température controllée (16 à 18 °C).
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Le vin répose encore 2 à 3 mois en cuves de ciment. Finalement, en mois d'avril, le vin est mis en bouteille et le vin repose au moins un mois en bouteille avant la mise en distribution.
Analytique	Alc: 12% vol
Production	250.000 bouteilles 0,75

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30