LICATA
WIJNFICHE

Naam	La Rocca
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Pieropan
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, niet kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Soave
Druivensoorten	100% garganega
Alcohol percentage	99,99% 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. 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. De La Rocca 2009 is diep citroengeel en toont meteen een expressief boeket vol rijp fruit (peer, perzik) en een tikkeltje hout. De rijke smaak is heel complex waarbij fruit, mineraliteit en zuren perfect samengaan.Een heel complexe uitgebalanceerde witte wijn.
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Het Kasteel Scaligero Di Soave kijkt vanop de rots, waarop het gebouwd is, uit over de wijngaard La Rocca. De ondergrond van de wijngaard bestaat uit kalk en leem.
Opbrengst	9000kg/ha
Oogst	Eind oktober in verschillende fases naargelang de rijpheid van de druiven. Meestal late oogst om maximum aan rijpheid te bekomen.
Vinificatie	Na de zachte persing en een korte maceratie op de schil fermenteert de wijn in roestvrije stalen tanks onder gecontrolleerde temperatuur van 20°C. 60% van de wijn rijpt in eiken vaten van 500l. en het overige in vaten van 2000l. gedurende 12 maanden. Hierna volgt een flesrijping van 4 maanden.
Opvoeding	60% in eiken vaten van 500l. en het overige in eiken vaten van 2000l. gedurende 12 maanden
Analytisch	Alc: 13% vol.
Productie	30.000 flessen 0,75