

La Rocca

Soave DOC 2014

Pieropan

La Rocca Soave Doc Pieropan Garganega 100% prende il nome dall'omonimo vigneto, La Rocca appunto, situato sulla collina Monte Rocchetta, a ridosso del castello scaligero medioevale del paese di Soave. La Rocca gode di un microclima particolare che consente di ottenere un vino con bouquet e note gustative uniche e non riproducibili, propri di un vino di razza. Innovativo fin dal suo esordio, nel 1978, ha segnato un solco profondo nel territorio, diventando un simbolo indiscutibile di qualità e tradizione.

Un vino bianco elegante e prezioso che, con eloquenza, racconta una complessità unica.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Soave

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Soave - collina Monte Rocchet

Vitigno Garganega 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo solare, brillante e intenso

Gusto Pieno, rotondo, vellutato, perfetto equilibrio tra sensazioni fruttate e minerali, finale lungo e persistente

Profumo Bouquet ricco e ampio, con sentori di frutta matura richiami di melone e mango, leggermente speziato

Abbinamenti Primi con risotti ricchi, secondi piatti di baccala alla vicentina, salmone, capesante e granchi

Temperatura di servizio 10°-12°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 200-300 m

Tipologia terreno Calcareo, ricco di argilla

Allevamento Spalliera a cordone speronato

Densità impianto 5.000 ceppi per ettaro

Età ceppi Da 10 a 50 anni

Resa per ettaro 60 hl

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Diraspatura e pressatura delle uve. Breve macerazione e selezione del mosto fiore. Fermentazione in botti da 2500l e fusti da 500l (16°-18° C)

Maturazione in legno dura circa un anno. Durante questo periodo il vino a contatto con la feccia più nobile raggiunge un bouquet complesso e ricco

Affinamento Sosta in vetro prima della commercializzazione