



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 indiscusso di qualità e tradizione.

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

CARATTERISTICHE

Tipo	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	Calcereo, 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