

PIERO PAN

VIGNAIOLI DAL 1880

La Rocca

Il vigneto La Rocca è 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 vini con bouquet e note gustative uniche e non riproducibili.

L'uva raccolta sovrarmatura, spesso a fine ottobre, dona molta complessità ed aromaticità al vino di notevole carattere, proprio di un vino di razza.

La prima etichetta di questo vino risale al 1978.

Denominazione:	Soave Classico DOC.
Uve:	Garganega: 100%
Collocazione geografica:	Zona collinare del Soave classico.
Vigneto:	Terreno calcareo, ricco di argilla, altitudine 200 - 300 mslm esposizione Sud - Ovest.
Sistema d'allevamento:	Spalliera a cordone speronato con 5000 ceppi per ettaro.
Carico gemme:	8 gemme per vite
Età delle viti:	Impianti da 10 a 50 anni.
Resa:	Per ettaro: 60 hl (2 kg per pianta).
Modalità di raccolta:	Raccolta manuale spesso con doppio passaggio per selezionare l'uva più matura a fine ottobre.
Tecnica di 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)
Affinamento:	La 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. Sosta in vetro prima della commercializzazione.
Esame organolettico:	
colore:	giallo solare , brillante e intenso;
profumo:	bouquet ricco e ampio, con sentori di frutta matura richiami di melone e mango, leggermente speziato;
sapore:	Pieno, rotondo, vellutato, perfetto equilibrio tra sensazioni fruttate e acidità, finale lungo e persistente. 5‰ – 5.5 ‰;
acidità totale:	13°.
tenore d'alcool:	
Abbinamento:	Si accompagna a piatti complessi, anche con guarnizioni saporite: risotto con funghi porcini, con sedano bianco, zucca e mandorle, baccalà alla vicentina, pietanze di pesce, salmone, capesante e granchi.