

ROCCOLO GRASSI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

2015

DENOMINAZIONE: Amarone della Valpolicella DOCG

TIPOLOGIA: Vino Rosso Secco.

UVE: Corvina veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Croatina 5%

VIGNETO: Vigneto di 12 ettari (su 4 ettari di vite vecchie produciamo l'Amarone).

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud - Est.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: da 200 a 250 m. s.l.m.

TIPO DI TERRENO: di origine vulcanica - basaltica.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: fine settembre, raccolta a mano in plateaux

APPASSIMENTO: naturale, con ausilio di ventilatori all'occorrenza; pigiatura delle uve la prima settimana di dicembre.

MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE: acciaio inox.

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: macerazione a freddo per 6 - 7 gg. in maniera naturale, grazie alla temperatura esterna molto bassa, poi si riscalda per aiutare i lieviti ad iniziare la fermentazione; la temperatura di fermentazione arriva massimo a 24° C e il contatto con le bucce è di circa 30 giorni, durante questo periodo si eseguono rimontaggi e follature quotidiane.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in legno e in modo naturale

AFFINAMENTO: 60% in barrique di rovere francese da 225 lt. (20% delle barrique nuove) e 40% in botti di rovere da 20hl. per 26 mesi e 24 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE TOTALE: 10.300 bottiglie da 750 ml e 250 Magnum.