

ROCCOLO GRASSI

VALPOLICELLA SUPERIORE 2016

DENOMINAZIONE: Valpolicella DOC

TIPOLOGIA: Vino Rosso Secco

UVE: Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Croatina, Oseleta e altre uve 10%

VIGNETO: Vigneto di 12 ettari (8 ettari sono riservati alla produzione di Valpolicella Superiore, i rimanenti 4 ettari di viti più vecchie sono per l'Amarone e il Recioto)

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud - Est

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

TIPO DI TERRENO: di origine vulcanica - basaltica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 7500 viti per ettaro

EPOCA DELLA VENDEMMIA: fine settembre, quando l'uva è matura e ha raggiunto la completa maturazione polifenolica

MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE: acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 25 - 26° C

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: per 15-20 gg., con rimontaggi e follature quotidiane

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in legno e in modo naturale

AFFINAMENTO: 50% in barrique di rovere francese da 225 lt. e 50% in botti da 20 hl. per 20 mesi e 18 mesi in bottiglia

PRODUZIONE TOTALE: 37.000 bottiglie e 500 Magnum