

ROCCO GRASSE

SOAVE BROIA 2022

DENOMINAZIONE: Soave DOC

TIPOLOGIA: Vino Bianco Secco

UVE: Garganega 100%

VIGNETO: Broia di 1,36 ettari (UGA, unità geografica aggiuntiva)

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud – Est

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: 100 m. s.l.m.

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, molto ricco in calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 3700-7000 viti per ettaro

EPOCA DELLA VENDEMMIA: terza settimana di Settembre

FERMENTAZIONE: svolta in botti da 20 hl e in cemento. Poi il vino viene lavorato
surlie per 12 mesi

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: a temperatura di cantina (15° - 16°C)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta per la parte fermentata in botti

AFFINAMENTO: 12 mesi surlie e poi per qualche mese in bottiglia

PRODUZIONE TOTALE: 13.800 bottiglie da 750 ml