

VALPOLICELLA SUPERIORE ROCCOLO GRASSI 2019

DENOMINAZIONE: Valpolicella DOC

TIPOLOGIA: Vino Rosso Secco

UVE: Corvina, Corvinone, Rondinella e piccole percentuali di Croatina e Oseleta

VIGNETO: Vigneto di 12 ettari

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; 25% appassimento

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: barrique di rovere francese da 225 lt e botti da circa 20 hl per 20 mesi e 24 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE TOTALE: 30.500 bottiglie e 500 Magnum