

Capire ed interpretare territorio,  
ottenere vini eccellenti,



ambiente, vitigno; è la base per  
riconoscibili e con personalità.

# ROCCOLO GRASSI

## RECIOTO SOAVE BROIA 2016

**DENOMINAZIONE:** Recioto di Soave Broia DOCG

**TIPOLOGIA:** Vino Bianco Dolce

**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

**APPASSIMENTO:** naturale, con l'ausilio di ventilatori all'occorrenza.

Pigiatura delle uve a febbraio

**FERMENTAZIONE:** interamente svolta in barrique di rovere francese da 225 lt.

E' una fermentazione molto lenta, la cui durata è di circa 60 gg.

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

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** non svolta, per mantenere la freschezza

**ETA' FUSTI PER L'AFFINAMENTO:** 20% barrique nuove, 80% barrique di II passaggio

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in barrique e 18 mesi in bottiglia

**PRODUZIONE TOTALE:** 2.000 bottiglie da 375 ml

Il Recioto Soave Broia è un vino dolce importante, ambizioso.

E' un vino dal colore giallo carico; al naso è fine, complesso, con sentori di miele di acacia, agrumi, albicocca, frutta secca; tutto questo si riconferma al palato.

In bocca il vino è grasso, potente, dolce ma con un grande equilibrio fra zuccheri ed acidità.

*Azienda Agricola ROCCOLO GRASSI*

*Via San Giovanni di Dio, 47 - 37030 Mezzane di Sotto - Verona - Italia*

*Tel. +39 045 88 800 89 - E-mail: info@roccolograssi.it*