

Capire ed interpretare territorio,
ottenere vini eccellenti,



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

ROCCOLO GRASSI

VALPOLICELLA SUPERIORE ROCCOLO GRASSI 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

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

ROCCOLO GRASSI

Il Valpolicella Superiore Roccolo Grassi è ottenuto da circa il 60 % di uva fresca e 40 % di uva leggermente appassita per 20 giorni (la quantità di uva appassita ed il numero di giorni, variano di anno in anno; questa leggera disidratazione delle uve permette di cambiare il rapporto buccia/polpa e quindi di mantenere un frutto molto fresco, ma un po' più concentrato e ricco in componenti nobili presenti nelle bucce); segue un affinamento in legno di 20 mesi, l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

Questo vino è prodotto in una parte di vigneto pensata per produrre solo il Valpolicella, in cui non vengono selezionate le uve per l'Amarone; questo permette di avere più concentrazione, grande complessità e finezza aromatica. E' un vino molto fine e complesso, un Valpolicella ambizioso, di grande carattere e personalità, in cui l'affinamento in bottiglia migliorerà queste sue caratteristiche