



# ROCCOLO GRASSI

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ROCCOLO GRASSI 2017

**DENOMINAZIONE:** Recioto della Valpolicella DOCG

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso Dolce

**UVE:** Corvina 55%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Croatina 10%

**VIGNETO:** Vigneto di 12 ettari (su circa 4 ettari di viti vecchie si producono le poche bottiglie di Recioto e solo nelle migliori annate)

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** Sud - Est

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

**TIPO DI TERRENO:** di origine vulcanica - basaltica

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** fine settembre

**APPASSIMENTO:** naturale, con ausilio di ventilatori all'occorrenza; pigiatura delle uve a metà febbraio

**MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE:** acciaio inox

**FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:** macerazione a freddo per 6-7 gg. in maniera naturale, poi si riscalda per aiutare i lieviti ad iniziare la fermentazione. Temperatura di fermentazione 22-25° C per 30 gg., con rimontaggi e follature quotidiane.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** svolta in barrique e in modo naturale

**AFFINAMENTO:** in barrique di rovere francese da 225 lt. per 18 mesi e 24 mesi in bottiglia. Il 20 % delle barrique sono nuove e il 80% di II passaggio

**PRODUZIONE TOTALE:** 2.900 bottiglie da 375 ml

Il Recioto Valpolicella Rocolo Grassi si presenta con un colore rosso rubino carico.

Al naso si avvertono sentori di confettura di ciliegia, di prugna matura, piccoli frutti rossi spezie, tabacco, cioccolata.

E' un vino di grande finezza e complessità aromatica; in bocca è potente, grasso, dolce, ma mai stucchevole, inoltre ritornano note di ciliegia, prugna, cacao e una leggera nota minerale.