

ROCCOLO GRASSI

SOAVE BROIA

2020

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 per l'50 % del prodotto, l'altro 50% fermentato 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

ETA' FUSTI PER L'AFFINAMENTO: botti in rovere di Slavonia da 20 hl di quattordici anni di età

AFFINAMENTO: 12 mesi surlie e 6 mesi in bottiglia

PRODUZIONE TOTALE: 10.600 bottiglie da 750 ml

Vino di buona complessità aromatica, potente, fine, e di grande freschezza e mineralità. Al naso si avvertono note minerali, fiori bianchi, pesca. In bocca è fresco, sapido, ritornano i fiori bianchi e la frutta.

Noi ricerchiamo la massima espressione del terreno calcareo ed alluvionale da cui proviene e la parte fermentata in legno permette di aumentare la complessità e longevità di questo vino.