

# ROCCOLO GRASSI

## 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