

Capire ed interpretare territorio,  
ottenere vini eccellenti,



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

# ROCCOLO GRASSI

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA ROCCOLO GRASSI 2019

**DENOMINAZIONE:** Amarone della Valpolicella DOCG

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso Secco

**UVE:** Corvina veronese, Corvinone, Rondinella e una piccola parte di Croatina

**VIGNETO:** Vigneto di 12 ettari, selezioniamo dalle viti più vecchie e solo nelle migliori annate le uve utilizzate per produrre il nostro Amarone, il numero di bottiglie varie a seconda dell'annata.

**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:** Pergola Veronese, vecchie vigne

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** fine settembre, raccolta a mano in plateaux

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

Pigiatura delle uve la prima settimana di dicembre

**MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE:** acciaio inox

**FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:** macerazione a freddo per 6 - 7 gg. in maniera naturale, grazie alla temperatura esterna molto bassa, poi si riscalda per aiutare i lieviti ad iniziare la fermentazione; la temperatura di fermentazione arriva massimo a 25° C per 21 giorni, si eseguono rimontaggi e follature quotidiane.

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

**AFFINAMENTO:** barrique di rovere francese da 225 lt. e botti di rovere da 20-25 hl per 28 mesi e 24 mesi in bottiglia.

**PRODUZIONE TOTALE:** 12.300 bottiglie da 750 ml e 300 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*