

Capire ed interpretare territorio,  
ottenere vini eccellenti,



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

# ROCCOLO GRASSI

## RECIOTO DI SOAVE BROIA 2017

**DENOMINAZIONE:** Recioto di Soave DOCG

**TIPOLOGIA:** Vino Dolce 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, raccolta a mano in plateaux

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

**FERMENTAZIONE:** interamente svolta in barrique di rovere francese da 255 lt. E' una fermentazione molto lenta, la cui durata è di circa 60 gg.

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** a temperatura di cantina (15° - 16°C)

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** non svolta, per mantenere la freschezza

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in barrique e circa 24 mesi in bottiglia

**PRODUZIONE TOTALE:** 1.400 bottiglie da 375 ml