

Capire ed interpretare territorio,  
ottenere vini eccellenti,



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

# ROCCOLO GRASSI

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ROCCOLO GRASSI 2019

**DENOMINAZIONE:** Recioto della Valpolicella DOCG

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso Dolce

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

**VIGNETO:** Vigneto di 12 ettari (su viti vecchie selezioniamo i migliori grappoli per la produzione 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:** metà settembre, raccolta a mano in plateaux

**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 minimo 24 mesi in bottiglia.

**PRODUZIONE TOTALE:** 2.500 bottiglie da 375 ml

*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*