

Capire ed interpretare territorio,  
ottenere vini eccellenti,



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

# ROCCOLO GRASSI

## VALPOLICELLA SUPERIORE VALFRESCA 2019

**DENOMINAZIONE:** Valpolicella DOC

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso Secco

**UVE:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

**VIGNETO:** Vigneto di 2.5 ettari, questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate.

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** Sud

**ALTIMETRIA DEL VIGNETO:** 310 m. s.l.m.

**TIPO DI TERRENO:** di origine calcarea

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con 7500 viti per ettaro

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** prima settimana di Ottobre, quando l'uva è matura e ha raggiunto la completa maturazione polifenolica

**MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE:** acciaio inox

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 24 - 25° C

**FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:** per 20 gg., con rimontaggi e follature quotidiane

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

**AFFINAMENTO:** 70% in botti di rovere francese da 20 hl per 20 mesi e 30% in barrique di 3° passaggio poi un affinamento in bottiglia di 24 mesi.

**PRODUZIONE TOTALE:** 3.800 bottiglie e 50 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*