

Capire ed interpretare territorio,
ottenere vini eccellenti,



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

ROCCOLO GRASSI

VALPOLICELLA SUPERIORE VALFRESCA 2015

DENOMINAZIONE: Valpolicella DOC

TIPOLOGIA: Vino Rosso Secco

UVE: Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Oseleta 5%

VIGNETO: Vigneto di 2.5 ettari, riservato esclusivamente alla produzione di questo vino e 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: fine settembre, 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: botti di rovere di Slavonia da 20 hl per 20 mesi e 5 anni in bottiglia

PRODUZIONE TOTALE: 3.900 bottiglie e 50 Magnum

Il vino nasce con l'idea di produrre un Cru di Valpolicella Superiore da uve fresche, senza la tecnica dell'appassimento cercando di ottenere un vino importante e da evoluzione, valorizzando il terreno di roccia calcarea da cui proviene.

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*