

**ROCCOLO GRASSI**

# **AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

## **2017**

**DENOMINAZIONE:** Amarone della Valpolicella DOCG

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso Secco.

**UVE:** Corvina veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Croatina 5%

**VIGNETO:** Vigneto di 12 ettari (su 4 ettari di vite vecchie produciamo l'Amarone).

**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:** 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 24° C e il contatto con le bucce è di circa 30 giorni, durante questo periodo si eseguono rimontaggi e follature quotidiane.

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

**AFFINAMENTO:** 60% in barrique di rovere francese da 225 lt. (20% delle barrique nuove) e 40% in botti di rovere da 25hl. per 26 mesi e 24 mesi in bottiglia.

**PRODUZIONE TOTALE:** 7.600 bottiglie da 750 ml e 100 Magnum.