

**ROCCOLO GRASSI**

# **VALPOLICELLA SUPERIORE**

## **2017**

**DENOMINAZIONE:** Valpolicella DOC

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso Secco

**UVE:** Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Croatina, Oseleta e altre uve 10%

**VIGNETO:** Vigneto di 12 ettari (8 ettari sono riservati alla produzione di Valpolicella Superiore, i rimanenti 4 ettari di viti più vecchie sono per l'Amarone e il Recioto)

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** Sud - Est

**ALTIMETRIA DEL VIGNETO:** da 200 a 250 m. s.l.m.

**TIPO DI TERRENO:** di origine vulcanica - basaltica

**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:** 25 - 26° C

**FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:** per 15-20 gg., con rimontaggi e follature quotidiane

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

**AFFINAMENTO:** 50% in barrique di rovere francese da 225 lt. e 50% in botti da 20 hl. per 20 mesi e 18 mesi in bottiglia

**PRODUZIONE TOTALE:** 24.300 bottiglie e 300 Magnum