

Capire ed interpretare territorio,  
ottenere vini eccellenti,



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

# ROCCOLO GRASSI

## VALPOLICELLA SUPERIORE Rocolo Grassi 2010

DENOMINAZIONE: Valpolicella DOC

TIPOLOGIA: Vino Rosso Secco

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

VIGNETO: Vigneto Rocolo Grassi di 12 ettari (8 ettari sono riservati alla sola 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 250 a 200 m. s.l.m.

TIPO DI TERRENO: di origine vulcanica - basaltica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 7500 viti per ettaro

RESA: 1,2 kg per pianta

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: 25 - 28° C a seconda dell'annata, della qualità delle bucce e dall'andamento della fermentazione-macerazione

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

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in legno e in modo naturale

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese da 225 lt e botti da 15-22 hl per 20 mesi e 10 mesi in bottiglia

PRODUZIONE TOTALE: 25000 bottiglie e 300 Magnum

FILOSOFIA PRODUTTIVA: il Valpolicella Superiore Rocolo Grassi è ottenuto da circa il 50 % di uva fresca e 50 % di uva leggermente appassita per 20 giorni (la quantità di uva appassita ed il numero di giorni, variano di anno in anno; questa leggera disidratazione delle uve permette di cambiare il rapporto buccia/polpa e quindi di mantenere un frutto molto fresco, ma un po' più concentrato e ricco in componenti nobili presenti nelle bucce); segue un affinamento in legno di 20 mesi, l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

Questo vino è prodotto in una parte di vigneto pensata per produrre solo il Valpolicella, in cui non vengono selezionate le uve per l'Amarone; questo permette di avere più concentrazione, grande complessità e finezza aromatica.

ESAME ORGANOLETTICO: colore rosso rubino carico; al naso si avvertono note speziate, di tabacco e pepe bianco, note minerali, di grafite, di caffè, di ciliegia e piccoli frutti rossi.

In bocca è grasso, corposo, morbido; presenta un tannino dolce, ma di grande profondità. E' un vino molto fine e complesso, un Valpolicella ambizioso, di grande carattere e personalità, in cui l'affinamento in bottiglia migliorerà queste sue caratteristiche.

**Azienda Agricola ROCCOLO GRASSI**

Via San Giovanni di Dio, 19 - 37030 Mezzane di Sotto – Verona -Italia

Tel. +39 045 88 800 89 – Fax +39 045 88 890 00 – E-mail:info@roccolograssi.it