

Capire ed interpretare territorio,  
ottenere vini eccellenti,



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

# ROCCOLO GRASSI

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA Rocolo Grassi 2009

DENOMINAZIONE: Amarone della Valpolicella DOCG

TIPOLOGIA: Vino Rosso Secco

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

VIGNETO: Vigneto Rocolo Grassi di 12 ettari (su 4 ettari di vite vecchie di 40 anni produciamo l'Amarone)

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud - Est

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

TIPO DI TERRENO: di origine vulcanica - basaltica

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Pergoletta con 3000 viti per ettaro

RESA: 1,5 – 2 kg per pianta

EPOCA DELLA VENDEMMIA: fine settembre, raccolta a mano in plateau

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. Temperatura di fermentazione 25-27 C per 21 giorni, con rimontaggi e follature quotidiane

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in legno e in modo naturale

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese da 225 lt. per 26 mesi e 24 mesi in bottiglia. Il 50% delle barrique sono nuove e il 50% di II passaggio

PRODUZIONE TOTALE: 10300 bottiglie da 750 ml e 250 Magnum

ESAME ORGANOLETTICO: l'Amarone Rocolo Grassi è un vino di grande struttura e morbidezza, in cui si ricerca grande equilibrio, finezza e complessità; un vino in cui i tannini sono dolcissimi ma presenti e in grado di dare lunghezza e profondità al vino durante la degustazione. Ha un colore rosso rubino molto intenso; al naso si ritrovano sentori di ciliegia, di piccoli frutti rossi, prugna, spezie, tabacco ed erbe aromatiche.

E' un vino molto fine e complesso, in cui questi aromi che si percepiscono al naso, si ritrovano poi in bocca e con il tempo diventeranno sempre più fini, precisi e complessi.

E' un Amarone di grande carattere e personalità, espressione di un terroir ben preciso, il vigneto Rocolo Grassi, che dona al vino queste note di spezie, di tabacco, di frutta matura e di erbe aromatiche

**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