

Capire ed interpretare territorio,
ottenere vini eccellenti,



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

ROCCOLO GRASSI

SOAVE LA BROIA 2011

DENOMINAZIONE: Soave DOC

TIPOLOGIA: Vino Bianco Secco

UVE: Garganega 100%

VIGNETO: Vigneto La Broia di 2 ettari

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud – Est

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: 100 m. s.l.m.

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, molto ricco in calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 7000 viti per ettaro

RESA: 1,2 - 1,5 kg per pianta

EPOCA DELLA VENDEMMIA: terza settimana di Settembre

FERMENTAZIONE: svolta in barrique e botti da 22 hl per l'80 % del prodotto, l'altro 20% fermentato in acciaio. Poi il vino viene lavorato surlie per 12 mesi

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: a temperatura di cantina (15° - 16°C)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta per la parte fermentata in barrique

ETA' FUSTI PER L'AFFINAMENTO: barrique di V e VI passaggio, botte in rovere di Slavonia da 22 hl di tre-quattro anni di età

AFFINAMENTO: 12 mesi surlie e 6 mesi in bottiglia

PRODUZIONE TOTALE: 12000 bottiglie da 750 ml

ESAME ORGANOLETTICO: vino di buona complessità aromatica, potente, fine, e di grande freschezza e mineralità. Al naso si avvertono note minerali, fiori bianchi, pesca. In bocca è fresco, sapido, ritornano i fiori bianchi e la frutta.

Noi ricerchiamo la massima espressione del terreno calcareo ed alluvionale da cui proviene e la fermentazione in legno permette di aumentare la complessità e longevità di questo vino.

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: roccolograssi@libero.it*