

Roccolo Grassi

ETTARI VITATI
14

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO NON CERTIFICATO

NUMERO BOTTIGLIE
8.000

NON IN VENDITA A:
LU

 DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

L'Azienda Roccolo Grassi nasce nel 1996. Fin dal primo anno provare a capire ed interpretare il territorio, l'ambiente e il vitigno, è stato (ed è ancora oggi) alla base dell'azienda, in quanto è il solo modo per cercare di produrre vini importanti, riconoscibili e con personalità.



“Interpretare il territorio è il solo modo per cercare di produrre vini importanti, riconoscibili e con personalità.”





AMARONE DELLA VALPOLICELLA "ROCCOLO GRASSI" DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio e affinamento in barrique francesi 50% nuove e poi di secondo e terzo passaggio per 24 mesi, poi 2 anni in bottiglia.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



VALPOLICELLA SUPERIORE "ROCCOLO GRASSI" DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Oseleta

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio e affinamento in barrique francesi 50% (20% nuove) e botte da 15-25 hl in rovere di slavia per 18 mesi, poi 18 mesi in bottiglia.

Produzione

28.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



VALPOLICELLA SUPERIORE "VALFRESCA" DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Vinificazione e affinamento

"Fermentazione per 20 gg., con rimontaggi e follature quotidiane, malolattica svolta in legno in modo naturale e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 hl per 20 mesi e 5 anni in bottiglia"

Produzione

4000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



SOAVE "LA BROIA" DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Garganega

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in botti da 15-25 hl usate per il 50% di prodotto, poi in cemento per la parte rimanente. Permanenza sui lieviti per un anno e poi 6 mesi in bottiglia.

Produzione

12.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (Diam)



RECIOTO DI SOAVE "LA BROIA" DOCG

Tipologia

Bianco Dolce

Uve col quale è fatto

Garganega

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in barrique di secondo e terzo passaggio. Affinamento in legno di 18 mesi, poi in bottiglia per 2 anni.

Produzione

1.800 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Tecnico (Diam)



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA "ROCCOLO GRASSI" DOCG

Tipologia

Rosso Dolce

Uve col quale è fatto

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, macerazione molto lunga, circa 60 giorni. Affinamento per 18 mesi in barrique di secondo passaggio, poi 2 anni in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero