



## ROCCOLO GRASSI

Mezzane di Sotto (VR)

L'Azienda Rocolo 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.

NUMERO BOTTIGLIE

48.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico non Certificato

ETTARI VITATI

14

---

Non in vendita a:  
LU



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 slavonia 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**  
Sughero



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**  
Sughero



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 iorni. Affinamento per 18 mesi in barrique di secondo passaggio, poi 2 anni in bottiglia.  
**Produzione**  
3.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml  
**Tappo**  
Sughero