



# ROCCOLO CALLISTO

## VALPOLICELLA DOC

---



**PRODUZIONE:** 2500 Bottiglie

**TIPOLOGIA:** Vino rosso secco

**ALCOOL:** 12.5%

**VIGNETO E SUOLO:** Uve prodotte nel nostro vigneto di Parona. 3000 ceppi per ettaro, sistema di allevamento a pergola, età media delle viti 20 anni. Suolo calcareo tufaceo di media consistenza

**VARIETÀ:** 70% Corvina, 30% Rondinella

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale tra la metà di settembre e la prima settimana di ottobre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Uve fresche raccolte e subito diraspate, non pigiate. La vinificazione avviene in acciaio inox. Ad una breve macerazione a freddo a circa 10 gradi segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Brevi rimontaggi giornalieri e delestage. Affinamento in acciaio inox per 7/8 mesi.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino chiaro con riflessi violacei. Al naso risulta molto varietale dove le spezie si fondono a frutta rossa come la fragola o il lampone. Al gusto, di media struttura e persistente, le note aromatiche di frutta sono ben legate ad un tannino in evoluzione molto elegante. Vino giovane e di grande freschezza. Fine, elegante e profumato.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino a tutto pasto, ideale con primi piatti o zuppe. Secondi a base di carne non troppo elaborati. Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 14-16° C.