



ROCCOLO CALLISTO

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC



PRODUZIONE: 3000 Bottiglie

TIPOLOGIA: Vino rosso secco

ALCOOL: 14.5%

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, 20% Corvinone, 10% Rondinella

VENDEMMIA: Raccolta manuale ad inizio ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La base Valpolicella viene prodotta con una fermentazione in tini di acciaio subito dopo la raccolta (nessun appassimento delle uve). A febbraio si svolge la seconda fermentazione alcolica (Ri-passo) aggiungendo il vino alla vinaccia di Amarone ancora in fermentazione. Fermentazione malo-lattica spontanea in botti. Affinamento in botte grande da 2000 litri di rovere della Slavonia per almeno 30 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso vivo, rubino intenso. Al naso prevalgono i frutti rossi, con spiccati sentori amarena e ciliegie. Si ritrovano note floreali. Presente anche una piacevole speziatura che completa un bouquet aromatico complesso. Al gusto emerge tutta l'eleganza della Valpolicella, una buona struttura si accompagna ad un'ottima freschezza e bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con primi piatti sostanziosi o con secondi di carne rossa. Ideale con bolliti e arrostiti. Temperatura di servizio: 18° C.