



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.