



ROCCOLO CALLISTO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



PRODUZIONE: 1500 Bottiglie

TIPOLOGIA: Vino rosso secco

ALCOOL: 16%

VIGNETO E SUOLO: Uve prodotte da vigneti selezionati, i migliori tra Vendri e Parona. Sistema di allevamento a pergola, età media delle viti 40 anni.

VARIETÀ: 60% Corvina, 30% Corvinone, 10% Rondinella

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette da 5/6 Kg. Lento appassimento in "fruttaio" per circa 90 giorni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione delle uve avviene in acciaio inox con completo controllo di tutte le fasi di lavorazione. A una macerazione a freddo di quindici giorni segue una lenta fermentazione alcolica che si protrae per almeno un mese. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane sulle bucce per ulteriori quindici giorni (macerazione post-fermentativa) per esprimere al massimo le potenzialità delle uve. Il vino riposa in botti grandi di rovere della Slavonia da 2000 lt per almeno 48 mesi. Affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso si apre con sentori di amarena e ciliegia, frutti rossi ancora integri si fondono con eleganti note speziate, erbe aromatiche, tabacco e liquerizia. Al sorso il vino risulta pieno, sostenuto da una freschezza importante con tannini vellutati. Al palato ritornano i frutti rossi e la spezia, si percepisce anche una leggera nota sapida. Il finale è fresco e regala sensazioni di finezza in perfetto equilibrio con la trama tannica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino di struttura, si abbina con primi piatti a base di sughi di carne, ideale per accompagnare piatti importanti e dall'elevata intensità aromatica. Ottimo con salumi o formaggi di lunga stagionatura. Vino da meditazione. Temperatura di servizio: 18 – 20° C.