

# ROCCOLO CALLISTO

## VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

---



**PRODUZIONE:** 4000 Bottiglie

**TIPOLOGIA:** Vino rosso secco

**ALCOOL:** 13.5%

**VIGNETO E SUOLO:** Uve prodotte nel nostro vigneto di Vendri. 3500 ceppi per ettaro, sistema di allevamento a pergola, età media delle viti 15 anni. Suolo fortemente calcareo, ricco di scheletro e di sostanza organica.

**VARIETÀ:** 60% Corvina, 35% Corvinone, 5% Rondinella

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale tardiva a metà ottobre.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Uve fresche raccolte e subito diraspate, non pigiate. La vinificazione avviene in acciaio inox. Ad una breve macerazione a freddo segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Brevi rimontaggi giornalieri e delestage. Fermentazione malo-lattica spontanea. Tre differenti tipologie di affinamento che si protrae per circa 12 mesi: acciaio (50%), tonneau di rovere francese (30%), anfora di terracotta (20%).

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Vino di carattere, con buona struttura, deciso ed elegante. Colore rosso rubino. Al naso è molto complesso, emergono note olfattive di frutti rossi con piacevoli sentori di spezie. Al gusto risulta asciutto e persistente, il tannino è ancora vivo e vivace.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ottimo in abbinamento con carni rosse e selvaggina. Si accompagna a piatti della tradizione veronese come primi piatti a base di sughi di carne, risotti e bolliti. Temperatura di servizio 16-18° C.