

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.