



GRAZIANO



*Norce*

GROTTINO DI ROCCANOVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

CCCL C O 333

---

# NORCE

## GROTTINO DI ROCCANOVA D.O.P.

### ROSSO

---

E' un vino protagonista e dominatore a tavola. Norce accentua le sue caratteristiche e perfeziona con l'affinamento nel rovere; si evidenzia per la sua sostenuta alcolicità. Nato nel 2009. Prodotto esclusivamente con uve aziendali.

---

#### SCHEDA

**Denominazione:** GROTTINO DI ROCCANOVA DOP ROSSO

**Area di produzione:** Roccanova (Pz)

**Altitudine:** 500 m s.l.m.

**Località:** C/da Norce S. Iorio

**Vitigni:** Sangiovese, Cabernet, Montepulciano e Malvasia nera

**Densità:** 4000 piante/Ha

**Quantità uva prodotta:** 60 ql/Ha

**Alcool:** 14 % vol

**Tipo di terreno:** sabbioso, argilloso di natura alluvionale

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tecnica di coltivazione:** guyot

**Epoca di vendemmia:** prima decade di ottobre

**Modalità di raccolta:** manuale in piccole cassette

**Vinificazione:** l'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a termocontrollata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colori ed aromi dalle. Avviene quindi la pressatura.

**Affinamento:** il vino dopo alcuni travasi matura per circa 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia al buio delle grotte

---

#### NOTE SENSORIALI

Da selezionate uve, affinato in botti di rovere si presenta con un colore rosso rubino dai riflessi violacei. All'olfatto appare ampio, molto intenso; evoca sensazioni di frutti di sottobosco e frutta matura a bacca rossa. Al gusto è morbido. E' un vino con ottimo equilibrio tra legno, acidità e struttura. Ha un retrogusto persistente di intense note speziate. Norce, estremamente elegante, è capace di affinare nel tempo le proprie caratteristiche raggiungendo una perfetta armonia.

**Abbinamenti:** impeccabile di fronte a del cioccolato fondente, ottimo con carni rosse, arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18/20°C

**Note:** stappare la bottiglia almeno mezz'ora prima del servizio