



GRAZIANO



G

ROTTINO

DI ROCCANOVA

DENOMINAZIONE di ORIGINE PROTETTA

TERRE di NORCE

TERRE DI NORCE

GROTTINO DI ROCCANOVA D.O.P.

ROSSO

Nasce nel 2009, coltivato su fertili terre con particolari caratteristiche circoscritte alle colline roccanovesi è un vino prodotto seguendo le antiche tradizioni enologiche locali.
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 S. Iorio

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Montepulciano e Malvasia nera

Densità: 4000 piante/Ha

Quantità uva prodotta: 80 ql/Ha

Alcool: 13,5 % vol

Tipo di terreno: sabbioso, argilloso di natura alluvionale

Sistema di allevamento: spalliera

Tecnica di coltivazione: guyot

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

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 temperatura controllata per un periodo di circa 10 giorni, al fine di estrarre colori ed aromi. Avviene quindi la pressatura.

Affinamento: 3 mesi in acciaio, 6 mesi in tonneau e almeno 3 mesi in bottiglia

NOTE SENSORIALI

Il colore è rosso rubino intenso, con riflessi granata.

All'olfatto appare fine ed ampio; evoca sentori di frutta.

Al gusto è secco, giustamente tannico, fresco e molto persistente.

E' un vino armonico capace di migliorare nel tempo le proprie caratteristiche raggiungendo un perfetto equilibrio.

Abbinamenti: accompagna in modo egregio carni rosse, arrosti di selvaggina, grigliate, piatti tipici e formaggi saporiti e stagionati.

Temperatura di servizio: 18/20°c

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