



GRAZIANO



GROTTAIE

GROTTINO DI ROCCANOVA D.O.P.

ROSSO

Nasce per la prima volta nel 2018, proveniente da un vecchio impianto di circa 2 Ha.
Le potature corte e i diradamenti estivi fanno sì che la quantità di uva prodotta per ettaro non superi i 40 ql.

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 60%, Cabernet 30%, Montepulciano 5% e Malvasia nera 5%

Densità: 4000 piante/Ha

Quantità uva prodotta: 40 ql/Ha

Alcool: 14,5 % vol

Tipo di terreno: argilloso di natura alluvionale

Sistema di allevamento: spalliera

Tecnica di coltivazione: guyot

Epoca di vendemmia: Prima settimana di ottobre

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette, con selezione dei migliori grappoli

Vinificazione: l'uva viene diraspata e sottoposta a pigiatura.

La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio inox per un periodo di circa due settimane. Avviene quindi la pressatura.

Affinamento: 9 mesi in acciaio, 15 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia

NOTE SENSORIALI

Presenta un colore rosso porpora intenso.

All'olfatto appare fine e ricco, ha un odore di frutta rossa con prevalenza di ribes e frutti di bosco con evidenti note speziate di vaniglia e cioccolato. Al sorso si trova un vino secco, vellutato, rotondo e molto persistente. E' un vino armonico capace di migliorare nel tempo raggiungendo un perfetto equilibrio.

Abbinamenti: Ideale con primi piatti, anche saporiti e ricchi di sughi di carne, accompagna in modo egregio arrosti, grigliate e cacciagione.

Temperatura di servizio: 18/20°C

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