



**I ROCCOLI**  
**Valpolicella Classico**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Classificazione:** Valpolicella Classico D.O.C.

**Tipo di vino:** rosso secco

**Prima annata di produzione:** 1990

**Zona di produzione:** vigneti della zona Classica del Valpolicella, a nord-ovest di Verona, ai piedi dei Monti Lessini

**Tipo di terreno:** calcareo-argilloso

**Uve:** Corvina 60%, Rondinella 25%, Corvinone 15%

**Sistema di allevamento:** pergola veronese tradizionale

**Resa per ettaro:** 100 q

**Epoca di vendemmia:** primi giorni di ottobre

**Vinificazione:** macerazione e fermentazione a contatto delle bucce per 12 giorni a temperatura controllata (tra i 22 e i 25 gradi)

**Affinamento:** breve passaggio in vasche di acciaio inox per preservarne integrità e freschezza del vino

**Numero di bottiglie prodotte:** 30.000

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** colore rosso rubino brillante

**Profumi:** bouquet fruttato, con ricordi di ciliegia e di lampone, cui si sommano rinfrescanti venature erbacee ed accenni di violetta

**Gusto:** asciutto, dotato di buona freschezza, equilibrato nella struttura e nelle fragranze fruttate

**Abbinamenti:** vino di perfetta adattabilità alla cucina tradizionale veronese (antipasto di soppressa, pasta e fagioli, tortellini, risotti con le carni, bollito misto), si sposa perfettamente con le grigliate di carne, con il pollo alla brace, con gli arrostiti. Buon abbinamento locale con il formaggio Monte Veronese mezzano

**Note:** da gustare preferibilmente nei primi 2-3 anni dalla vendemmia

**Alcol:** 12,5%