



2018 ROCOLO

PINOT NERO-Map.5

COSTABISSARA VICENZA



Rocolo, nel dialetto vicentino significa appostamento di caccia sopraelevato. Su un piccolo promontorio adiacente al vigneto di Pinot Nero ancora oggi è presente un appostamento utilizzato da ormai mezzo secolo dai cacciatori.

DENOMINAZIONE	IGT Veneto Pinot Nero
VIGNETO	Rocolo-Map.5
COMPOSIZIONE	100% Pinot Nero
FERMENTAZIONE	Fermentazione in acciaio per 20 giorni
AFFINAMENTO	In Tonneau e barrique per dodici mesi
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	220 m s.l.m., Sud-Est
ACIDITA'	5.8 g/L
pH	3.6
ALCOL	13.5% vol.
ZUCC. RISIDUI	0.8 g/l
VENDEMMIA	17 settembre 2018
VINIFICAZIONE	L'uva viene raccolta nella seconda metà del mese di settembre. Dopo la pigiatura avviene una macerazione prefermentativa a freddo ad una temperatura di circa 8°C per 5 giorni. Segue una regolare fermentazione alcolica con rimontaggi e follature giornaliere. L'affinamento avviene in tonneau e barrique di rovere francese per 12 mesi.
CARATTERISTICHE	Rosso rubino scarico con riflessi granati. Elegante nell'aspetto olfattivo con profumi di ribes, cassis e mirtillo rosso, poi marasca con leggera nota floreale di glicine e rose rosse. Compagnano anche interessanti note speziate di liquirizia, tabacco e vaniglia. Il sorso è caldo, avvolgente, di ottimo equilibrio con gradevoli ritorni fruttati e speziati. I tannini levigati donano un finale lungo e gradevole.
VENDEMMIA	La vendemmia 2018 è stata caratterizzata da una stagione produttiva favorevole sia in termini qualitativi che quantitativi. L'intervento di diradamento grappoli ha permesso di mantenere il corretto equilibrio produttivo. Il meteo ha permesso quindi una perfetta maturazione delle uve Pinot Nero grazie ad un agosto con temperature non elevatissime ed un settembre con buone escursioni termiche.