



2019 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'	5.2 g/L
pH	3.59
ALCOL	13.5 % vol.
ZUCC. RISIDUI	0.8 g/l
VENDEMMIA	23 settembre 2019
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	L'annata 2019 è stata caratterizzata da una primavera molto fredda, con un ritardo vegetativo all'inizio della stagione. Il ritardo in buona parte è stato recuperato grazie alla calura estiva, che però è stata complessa da gestire, con un sole molto forte, ed un caldo sensibile. Abbiamo lavorato con attenzione sulla parete fogliare della pianta, lasciando i grappoli coperti, specialmente quelli esposti a sud, arrivando ad una maturazione lenta e graduale.