

# ROCCA CORNETA

— *Fermo*

Vino bianco giallo paglierino con riflessi verdognoli, cristallino e consistente.

Aroma intenso e complesso. Sentori speziati di pepe nero e resina. Spiccata mineralità, note eteree varietali. Profumi di pesca bianca, miele e frutta essiccata.

Secco e strutturato, bilanciato da una vibrante acidità che ricorda il rabarbaro. Buona sapidità e retrogusto di frutta matura, nespola.

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice degli acini e fermentazione spontanea a temperatura controllata (15°C). La fermentazione avviene grazie ai lieviti autoctoni presenti sulle bucce senza l'aggiunta di lieviti selezionati. In seguito, maturazione tramite bâtonnage su fecce fini per circa sei mesi.

## VARIETÀ

Solaris in blend con altri vitigni PIWI, in funzione del potenziale espresso in questi primi anni.

## COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI

Alto Appennino Tosco Emiliano, Vallata del Dardagna. Loc. Rocca Corneta e Querciola, Lizzano in Belvedere (BO). Vigneti con esposizione Sud tra i 500 e i 900 m di altitudine.

## TERRENO

Suolo argilloso tenace, risultato di depositi di frane complesse. Matrice variegata, ricca di scheletro, su marne calcaree e arenaria.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a Guyot bilaterale.

*Note: grazie ai vitigni PIWI e all'altitudine in cui sono coltivati, questo vino è stato prodotto senza nessun trattamento anticrittogamico in vigna.*

12,5%

Tenore alcolico

8-10°C

Temperatura servizio

1,2M X 3M — 2750 CEPPI PER HA

Sesto d'impianto



Viticoltori Alto Appennino Emiliano - Società Agricola  
Loc. Pianello 1, fraz. Rocca Corneta, Lizzano in Belvedere (BO)

VITICOLTORIALTOAPPENNINOEMILIANO.COM

VITICOLTORIALTOAPPENNINO@GMAIL.COM

