

# ROCCA CORNETA

— *Frizzante rifermentato in bottiglia*

Vino bianco col fondo, giallo paglierino con riflessi verdognoli, se agitato presenta una velatura opalescente. Bollicine a grana fine, evanescenti.

L'affinamento sui lieviti aggiunge al bouquet aromi floreali, acacia e agrumi. Profumi caldi di crosta di pane.

Vino fresco, sapido e minerale con nota amarognola nel finale. Retrogusto persistente di mela verde e pompelmo.

## 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. Imbottigliamento con aggiunta di mosto, rifermentazione in bottiglia ed affinamento sui lieviti per altri 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

