

# ROCCA CORNETA

## FRIZZANTE

Vino bianco, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bollicine a grana fine, persistenti. Aroma fresco e floreale, 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, grazie ai lieviti autoctoni presenti sulla buccia, a temperatura controllata (15°C). In seguito, maturazione tramite bâtonnage su fecce fini per sei mesi. Rifermentato in autoclave con metodo Martinotti-Charmat.

### VARIETA'

Solaris in blend con altri vitigni PIWI, in funzione del potenziale espresso in questi primi anni. Grazie ai vitigni PIWI e all'altitudine in cui sono coltivati, questo vino è stato prodotto con ridotti trattamenti anticrittogamico in vigna.

### TERRENO

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

### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEI VIGNETI

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

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO E SESTO D'IMPIANTO

Controspalliera a Guyot bilaterale 1,2m x 3m — 2750 ceppi per Ha

12%

Tenore alcolico

8-10°C

Temperatura servizio



FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH  
RASSEGNA NAZIONALE VINI PIWI  
MENZIONE D'ONORE 2023



Viticoltori Alto Appennino Emiliano

Loc. Pianello 1, fraz. Rocca Corneta, Lizzano in Belvedere (BO) P.I. 04097491205  
contact@viticoltorialtoappenninoemiliano.com

WWW.VITICOLTORIALTOAPPENNINOEMILIANO.COM