

Rocolo

Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	Valpolicella Superiore DOC
Millésime	2016
Couleur	Rouge
Producteur	S. Agr. Piccoli Daniela
Cépages	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara et Croatina
Description	Couleur rouge rubis avec des reflets violets. Le nez élégant et complexe, les notes florales de rose et de. Baies sauvages se mêlent à des arômes plus vifs qui évoquent le tabac, l'eucalyptus et la menthe. En bouche, il pénètre doux, chaud et équilibré, des notes de fruits rouges comme la cerise et la framboise sont liées à la vanille jamais trop excessive. Longue finale d'élégance forte et dynamique.
Vinification	Une sélection rigoureuse identifie les meilleures grappes qui sont placées dans les plateaux pour se reposer pendant un bref séchage d'environ 20 jours. Les raisins sont vinifiés dans des cuves inox avec un contrôle de toutes les phases de traitement.
Elevage	Le vin repose en fûts de chêne français de 5 à 30 hl pendant au moins 3 ans; à la fin de ce raffinement est réalisée la masse qui se reposera quelques mois avant d'être embouteillée
Analytique	14,5 %
Accompagnements	Vin de structure, idéal avec les viandes rouges et le gibier. Il est recommandé avec des fromages assaisonnés et savoureux. Il accompagnera également les plats de pâtes à base de sauces à la viande et les risottos.
Conservation	
Cote Vivino	4,2/5
Prix Kiwanis	18,5 €
Notes	

