

ROSSON

DOCG - AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Uve e Produzione

Corvina 40% - Corvinone 20% -
Rondinella 30% - Croatina 10%
1200 bottiglie

Zona e terreno



Vigneti in località Cavreghe di Torbe (Negrar)
con terreno argilloso, località Casale a Marcellise con
terreno di origine calcarea e località Monte Dei Santi (VR)
con terreno a scaglia rossa di origine sedimentaria.
Situati tra i 230 e i 450 metri s.l.m.,
con esposizioni a sud-ovest.



Allevamento e raccolta

Pergola veronese, impianti del 1950, 1970 e 1995.
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e
vendemmia tra la metà e la fine di settembre,
con raccolta manuale e attenta scelta
vendemmiale nel vigneto. Resa 30 q.li/ha



Vinificazione e affinamento

Appassimento per 100/120 giorni, fermentazione con
pied de cuve in vasche di acciaio senza
controllo della temperatura. Affinamento 60 mesi in
tonneaux di rovere da 5 hl e 24/30 mesi in bottiglia.
Solforosa inferiore a 30 mg/litro



Gradazione e abbinamenti

15,50% vol.

Primi piatti elaborati come lasagne o pasta al forno e
secondi importanti come brasati, stufati, piatti a
base di selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.

