



Roccolo Grassi DOP Valpolicella

Na een lange zoektocht en veel degusteren hebben we eindelijk een topper op de kop kunnen tikken uit de Valpolicella-regio. Roccolo Grassi is een jong domein dat zijn levenslicht zag in 1996. Het is opgericht vanuit de overtuiging om grote wijnen te produceren in een regio die uiterst geschikt is voor de wijnbouw. Gedreven door een enorme passie voor de wereld van de wijn gaan ze bij Roccolo Grassi op zoek naar wijnen die een emotie teweegbrengen en een herinnering nalaten.

Het is een klein domein met een productie van enkele 10.000den flessen, maar het niveau van de wijnen is gewoonweg indrukwekkend. Eigenaar Marco Sartori is een adept van Quintarelli en werkt eigenlijk volgens het systeem van Roberto Voerzio – lees zeer lage rendementen en een combinatie van concentratie en superfinesse. In de Valpolicella-regio is dit dan ook bijzonder uniek. In rood produceert het domein een Valpolicella Superiore, een Amarone en een Recioto.

Deze Valpolicella Superiore zal dan ook vele Amarone-wijnen van andere producenten doen verbleken. De wijn rijpt bijna twee jaar deels op grote foeders deels op barrique. Door het hoge percentage aan Corvina wordt vooral het fruit in de wijn geaccentueerd. De wijngaarden zijn vulkanisch wat bijdraagt tot de complexiteit. Indrukwekkend glas wijn!

Appellatie: Valpolicella DOP

Regio: Veneto

Druivenrassen: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20% & Croatina 5%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: krachtig - sappig

Aroma: Intens aroma van tabak, witte peper, grafiet, koffie en kers

Smaak: Dense en volle wijn die een hele sappige mondvulling heeft ondersteund door een rijke en diepe structuur

Serveren bij: Wild of stevige vleeschotels.