



RoccaVinealis

Società Agricola RoccaVinealis S.r.l.

17017 Roccavignale (SV) Italia

Cantina: Via Paolo Moretto, 7 Wineshop: Via Roma, 1

Fax +39 019 568242 Cell +39 393 330 5772

Per acquistare le nostre bottiglie o visitare
il nostro vigneto e la cantina scrivi a:

info@roccavinealis.it

sito web: www.roccavinealis.it

Gublòt

granaccia

NOME:

Gublòt - IGT Colline Savonesi Rosso

VITIGNO: Granaccia 100%
(Alicante, Grenache)

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline Savonesi (Liguria)
Roccavignale località Broda.
Questo vino proviene dalla parte
centrale del vigneto dove
la terra è più ricca e umida.
Sono circa 15000 i metri dedicati
a questa produzione.

ESPOSIZIONE: sud est

ALLEVAMENTO: a Guyot.

L'età delle viti è di 6 anni e sono
disposte a file che si sviluppano
da est ad ovest distanziate di 2,4 mt.
Le piante sono disposte
a 80 cm una dall'altra.
Durante l'invasatura i grappoli
vengono diradati in modo da
raccogliere non più di 70q a ettaro.

VENDEMMIA:

avviene nella metà del mese di
ottobre. Le uve vengono selezionate,
raccolte a mano, deposte in cassette
e portate immediatamente in
cantina per la lavorazione.

VINIFICAZIONE:

in rosso tradizionale, con diraspatura
e successiva fermentazione
a temperatura controllata.

La macerazione con le bucce
è di circa 10 giorni, durante
il quale vengono effettuati
diversi rimontaggi al
giorno per facilitare
l'estrazione del colore.
La pressatura è molto dolce
con cicli massimi di 1 bar.

AFFINAMENTO:

dopo la fermentazione alcolica
e malolattica il vino trascorre
circa un anno in botti in acciaio.

ANNO RACCOLTA: 2019

ANNO IMBOTTIGLIAMENTO: 2020

ANNO INIZIO VENDITA: 2021

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00% vol.

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

il vino si presenta pulito,
dal colore rosso rubino, con
sfumature violacee da giovane.
Ha sentori molto decisi
e persistenti di frutti di bosco.
Al gusto gli stessi profumi si
trasformano in aromi unici,
ben conservati grazie
ad una giusta acidità.

ACCOMPAGNAMENTO:

con carni e piatti della
tradizione dell'entroterra
ligure, da provare anche
fresco in aperitivo.



www.roccavinealis.it