



Davide Bosio, Stefano Perugini, Amedeo Fracchia e Paolo Anelli



*Vi aspettiamo
a Roccavignale
per degustare
i nostri vini.*



www.roccavinealis.it

Società Agricola RoccaVinealis S.r.l.
Via Roma 1
17017 Roccavignale (SV)
C.F. e P. IVA: 01722630090
COD. SDI: 5RU082D
PEC: roccavinealis@legalmail.it

VIGNETO
Frazione Strada, Località Broda
17017 Roccavignale (SV)

CANTINA
Via Paolo Moretto 7
17017 Roccavignale (SV)

WINE SHOP
Via Roma 1
17017 Roccavignale (SV)

Fax +39 019 568242
Phone +39 393 330 5772

Per acquistare le nostre bottiglie o visitare
il vigneto e la cantina scrivi a:
info@roccavinealis.it

Progetto grafico: www.isabellaschirripa.it



RoccaVinealis

Liguria di Ponente



Società Agricola Roccavinealis

L'azienda nasce nel 2016 dalla volontà di quattro imprenditori Amedeo, Davide, Paolo e Stefano di recuperare le vecchie vigne di **Roccavignale**. Dal nome del paese si ispira anche il nome dell'azienda, evocandone la prima denominazione latina; Roccavinealis.

Le vigne eroiche sorgono a 520 mslm e crescono su un terreno di marne parzialmente disgregate dai tipici colori grigi che virano al marrone.

Su 7 ettari di terreno recintato ne vengono coltivati circa 4; sono messe a dimora oltre 20.000 piantine di Granaccia e 5.000 di Vermentino e Scimiscià.



La cantina in località Valzemola a Roccavignale

Drü

IGT Colline Savonesi Rosso

VITIGNO:

Granaccia 100% (Alicante, Grenache)

VINIFICAZIONE:

in rosso tradizionale, con diraspatura e successiva fermentazione a temperatura controllata. La macerazione del mosto sulle bucce è di circa 10 giorni durante i quali vengono effettuati diversi rimontaggi giornalieri per facilitare l'estrazione del colore. Al termine della fermentazione alcolica viene eseguita una pressatura leggera con cicli da 0,2 a 1 bar. La fermentazione malolattica avviene naturalmente con i primi tepori della primavera. Il vino si evolve 10 mesi in botti di rovere francese per poi affinarsi almeno un anno in bottiglia.

Concours Grenaches du Monde

MEDAGLIA ARGENTO 2019

Vini buoni d'Italia

TOURING CLUB 2020



Gublót

IGT Colline Savonesi Rosso

VITIGNO:

Granaccia 100% (Alicante, Grenache)

VINIFICAZIONE:

in rosso tradizionale, con diraspatura e successiva fermentazione a temperatura controllata. La macerazione del mosto sulle bucce è di circa 10 giorni, durante i quali vengono effettuati diversi rimontaggi giornalieri per facilitare l'estrazione del colore.

La pressatura è molto dolce con cicli massimi di 1 bar. La fermentazione malolattica avviene naturalmente con i primi tepori della primavera. Il vino matura in serbatoi di acciaio per poi affinarsi almeno un anno in bottiglia.

Concours Grenaches

du Monde

MEDAGLIA ORO

2019



Terre Grigie

Vino Bianco

VITIGNO:

Vermentino 100%

VINIFICAZIONE:

in bianco, l'uva raccolta a mano viene diraspata e immediatamente pressata.

Il mosto svolge la fermentazione alcolica nei serbatoi d'acciaio.

Non viene permessa la fermentazione malolattica.

Il vino viene commercializzato dalla Pasqua dell'anno successivo alla raccolta.



La Rebecca

IGT Colline Savonesi Rosato

VITIGNO:

Granaccia 100% (Alicante, Grenache)

VINIFICAZIONE:

in bianco, l'uva raccolta a mano viene diraspata e immediatamente pressata con cicli soffici.

Il mosto svolge la fermentazione alcolica nei serbatoi d'acciaio.

Non viene permessa la fermentazione malolattica.

Il vino viene commercializzato dalla Pasqua dell'anno successivo alla raccolta.

Concours Grenaches

du Monde

MEDAGLIA ORO

2023



RAL 301.5

Vino Spumante Brut Rosé

VITIGNO:

Granaccia 100% (Alicante, Grenache)

VINIFICAZIONE:

in bianco, l'uva raccolta a mano viene diraspata e immediatamente pressata con cicli soffici.

Il mosto svolge la fermentazione alcolica nei serbatoi d'acciaio.

Non viene permessa la fermentazione malolattica.

Il processo di spumantizzazione col metodo classico viene eseguito da un'azienda specializzata.



Nel 2021 i piani di sviluppo aziendale portano alla realizzazione della cantina e all'apertura di un wine shop.

La cantina, di moderna concezione, si sviluppa su oltre 400 mq ed è dotata delle più moderne attrezzature e tecnologie.

Per visitarla occorre recarsi a Roccavignale in frazione Valzemola.

All'interno del nostro wine shop potrete degustare e scegliere i nostri vini e tantissimi prodotti dell'eccellenza locale.



Il punto vendita in via Roma 1, a Roccavignale