

# “ROCCHETTO” IGT ROSSO VERONA CORVINA IN PUREZZA



Parlando di un'azienda di Negrar di Valpolicella (Verona) e scrivendo di vini da invecchiamento, ci si poteva aspettare un racconto sull'Amarone. E invece no. Il Dott. Paolo Zardini ha deciso di presentare il suo Rocchetto del 2008 che, come lui stesso descrive, «è un vino da monovitigno complesso, ricco di corpo, dall'intenso colore rosso rubino e dal profumo di mora selvatica e spezie». Viene prodotto con uva Corvina in purezza (100%) derivata da un vigneto di 30 anni che ha raggiunto i suoi equilibri ma che, tradotti in vino, con l'affinamento mostra suadanza, eleganza e fragranza acida. Corvina si trova in una situazione un po' difficile; sebbene svolga un ruolo chiave in un vino molto famoso, non si vede spesso vinificata singolarmente. In effetti, quando viene imbottigliato da solo, viene relegato a uno status di IGT imile, il che è semplicemente ingiusto! Corvina produce un vino dal corpo imponente e maestoso, vista la avanzata vendemmia tardiva (fine Novembre) con frutti rossi floreali al naso e saporiti frutti di ribes, ciliegia rossa e prugna al palato. Brillante e fruttato, è storicamente paragonato al Beaujolais e i due hanno sicuramente in comune la capacità di beva, anche se per alcuni aspetti sostanziali si differenziano, soprattutto a favore del Rocchetto vista la dote notevole ed esuberante del corpo del vino.

Rocchetto è un vino intrigante derivato da una uva raccolta tardivamente, un appassimento che subiscono i grappoli, tecnica antichissima usata anche dai Reti, per concentrare sapori, profumi, zuccheri. La resa è molto minore, con un calo anche del 30%, ma il vino ottenuto è molto ricco di estratto, di frutto e di alcol e quindi risulta incredibilmente strutturato e corposo. Un altro dei segreti di Rocchetto è proprio legato al territorio oltre che alle pratiche di cantina.

La vinificazione si caratterizza per la pressatura soffice e la fermentazione per non più di due settimane a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo la malolattica, che viene naturalmente svolta in legno, il vino si affina in barrique e botti grandi di rovere Francese selezionato di media tostatura per almeno sei anni, anche se vi sono annate ancora oggi di 14 anni. Seguono, solitamente ulteriori tre anni di affinamento in bottiglia.

Il vino si presenta con un bellissimo colore rubino molto fitto e quasi impenetrabile. Il naso è complesso e bellissimo, sprigionando profumi fruttati di ciliegia matura, lampone e mora, i classici sentori di sottobosco accompagnati da una nota di cioccolato fondente. Quindi avvertiamo sentori speziati di cannella, vaniglia, contribuendo olfattivo apportato certamente dal legno. Poi liquirizia e tostati di caffè amaro, di torrefazione. Infine percepiamo note finemente vegetali molto delicate a contorno. In bocca il vino è caldo con i suoi quasi 15 gradi, con la morbidezza ben bilanciata dalla spiccata freschezza e dal corposo tannino, peraltro finissimo e perfettamente fuso nel vino. Il bouquet è carnoso con frutta golosa, soprattutto ciliegie e amarene, fiori e lievi note minerali e speziate. Grande la struttura. Ritorni fruttati e lievemente amarognoli avvolgono il palato e rendono la beva deliziosa e lunghissima.

Vino vellutato adatto a classici piatti di carne come pollo al curry, costine con salsa barbecue, lasagne al forno, risotto al tartufo, pulled pork, empanadas di carne argentine, hamburger, selvaggina, barbecue speziati, stufati terrosi, filetto alla Wellington, formaggi stagionati.

Rocchetto viene prodotto in una zona ad altissima vocazione viticola collinare di Negrar di Valpolicella.

Il bouquet è carnoso con frutta golosa, soprattutto ciliegie e amarene, fiori e lievi note minerali e speziate. Se portata a buona maturazione sviluppa un intrigante fascino balsamico con olive ed erbe aromatiche.

Al palato è un vino ampio, morbido, caldo, sostenuto da buona freschezza che dà ritmo al sorso. I tannini sono docili e vellutati. E' un vino maestoso ed imponente racchiude in se tutta la storia e l'evoluzione di questa azienda ancorata nella produzione dei grandi vini della Valpolicella Storica (classica) ma orientata ad esplorare le microvinificazioni di altissima qualità.

Il vino Rocchetto 2008 è Corvina al 100%



- NEGRAR DI VALPOLICELLA E MARANO DI VALPOLICELLA

