



Azienda Agricola
Rocca Rondinaria

Il profilo dell'azienda

Il profilo storico del castello ha indirizzato la scelta di recuperare vigne abbandonate, anche da anni, ma classificate per l'eccellenza della qualità dei vini prodotti. Sono terreni molto pendenti caratterizzati da un ambiente a spiccata biodiversità.

La cantina quattrocentesca è semi ipogea e gode di temperatura e umidità stabili.

Vignaioli naturali e biodinamici, abbiamo scelto di lavorare con vitigni autoctoni:

Dolcetto, Barbera e Timorasso.

Il nostro lavoro nel vigneto e nella cantina ispirato al rispetto e al dialogo con la natura per offrire un vino che rappresenti in modo originale le energie e le caratteristiche dello specifico terroir, l'annata e la sensibilità del viticoltore.

Visita cantina e degustazione su prenotazione. Vendita diretta - Ospitalità nel Wine Bike Hostel: www.roccarondinaria.com

Rocca Rondinaria profile

The historical profile of the castle, have addressed the chose to recover vineyards, which had been abandoned for many years, but was famous, at the same time, for the excellent quality of the wines produced. The castle's environment is characterized by steep grounds with a strong biodiversity.

It's fifteenth-century cellar is semi-hypogean with a precious stable temperature and percentage of humidity.

Our work in the vineyard and in the cellar is inspired by respect and dialogue with nature in order to offer a wine that represents in an original way the energies and characteristics of the specific terroir, the vintage and the sensitivity of the winemaker.

Cellar visit and wine tasting by appointment.

*Direct sale - Hospitality in the Wine Bike Hostel:
www.roccarondinaria.com*



ROCCA
RONDIRARIA
WINE BIKE HOSTEL

WINE BIKE HOSTEL

Introduzione ai nostri vini

Il nostro approccio alla conduzione dei vigneti e della cantina è stato da subito ispirato alla valorizzazione delle specificità del nostro territorio e della storia della viticoltura di **Rocca Grimalda** che risale a diversi secoli precedenti.

Da qui la scelta di recuperare vecchi e famosi cru abbandonati da tempo per le difficoltà di produzione intensiva, dovute alla pendenza, ma espressione autentica di fattori distintivi, quali: esposizione, microclima, biodiversità, suolo, vicinanza al mare e alle sue brezze.

I vitigni sono autoctoni del territorio, per scelta e come apprezzabile risposta agronomica al cambiamento climatico.

Vigneti a giropoggio allevati a Guyout con una densità di ca 4.500 piante/ha.

Introduction to our wines

*Our approach to vineyard and cellar management was immediately inspired by the valorisation of the specific characteristics of our territory and the history of viticulture in **Rocca Grimalda**, which dates back several centuries*

Hence the decision to recover old and famous cru that had been abandoned for a long time, due to the difficulties of intensive production, caused by the slope, but which are an authentic expression of distinctive factors such as: exposure, microclimate, biodiversity, soil, proximity to the sea and its breezes.

The vines are indigenous to the area, by choice and as an appreciable agronomic response to climate change.

The vines are Guyot-trained with a density of about 4,500 plants/ha.

Terra
del Nibio®

Recupero di antico e raro vitigno
autoctono di dolcetto dal peduncolo rosso
a rischio estinzione.

Già in documenti dell'800
figurava come l'uva più attesa
e meglio pagata sul mercato
neile terre dell'Alto Monferrato.

di Rocca Cimarosa

ROCCA
NDINARIA

PESSIARI
ndemio 2017

Castello di Rocca



ROCCA
RONDINARIA

GESUATI
Veneto



In cantina le fermentazioni sono spontanee senza aggiunta di lieviti selezionati, la macerazione, accompagnata da battonage e rimontaggi, perdura qualche giorno all'esaurimento degli zuccheri.

Svinatura e leggera torchiatura e poi scelta dei tempi di affinamento privilegiando l'utilizzo di tonneaux e barriques di rovere di secondo e terzo passaggio.

Durante l'inverno, stabilizzazione a freddo naturale, i vini non vengono filtrati, ma puliti per decantazione dalle fecce, attraverso successivi travasi.

Le cantine, semi-ipogee godono di stabilità di temperatura e umidità, ideali per un percorso naturale.

Siamo da subito, certificati Biologico e Biodinamico e facciamo parte di FIVI e VinNatur.



In the cellar, fermentation is spontaneous without the addition of selected yeasts, and maceration, accompanied by battonage and pumping over, lasts a few days when the sugars have been exhausted.

Devatting and light pressing followed by a choice of ageing times, favouring the use of second and third passage on tonneaux and barriques.

During the winter, when the wine is stabilised at a natural temperature, the wines are not filtered but cleaned by decanting the lees through successive racking. The semi-hypogean cellars enjoy temperature and humidity stability, ideal for a natural process.

We are now certified Organic and Biodynamic and are part of FIVI, Italian Federation of Independent Winemakers and VinNatur, an Italian Association of Natural Winegrowers.





Per scheda tecnica - For technical sheet
[www.roccarondinaria.com/i-nostri vini](http://www.roccarondinaria.com/i-nostri-vini)

GESUSIO Ovada Docg Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Da uve dolcetto 100% che provengono da una vecchia vigna con ceppi oltre 70 anni.

Esposizione Sud, terreno marne calcaree e tufo. Le rese sono molto basse.

Lungo affinamento in botti di legno di rovere e poi in bottiglia

Asciutto, importante profondità e finezza, tannino gagliardo.

From 100% dolcetto grapes from an old vineyard with vines over 70 years old.

Southern exposure, calcareous marl and tuff soil. Yields are very low.

Prolonged aging time in wood tonneaux and before selling in bottles

Dry, important depth and finesse, vigorous tannin.



Per scheda tecnica - For technical sheet
[www.roccarondinaria.com/i-nostri vini](http://www.roccarondinaria.com/i-nostri-vini)

SPESSIÀRI Dolcetto di Ovada Denominazione di Origine Controllata

Da uve dolcetto 100% vecchia varietà Nibiò. Veniva chiamato così dai vecchi vignaioli perchè in vigna e in cantina si esprime in modo differente dal Dolcetto classico tanto da farlo ritenere nebbiolo.

Esposizione Sud/Sud-est terreno marne calcaree e tufo.

Corposo, tannino forte e vellutato, grande profondità espressiva.

From 100% Dolcetto grapes of the old Nibiò variety.

It was called this by the old vine-dressers because in the vineyard and in the cellar it expresses itself differently from the classic Dolcetto, so much so that it is considered Nebbiolo. South/South-East exposure, calcareous marl and tuff soil. Full-bodied, strong and velvety tannins, great expressive depth.

Castello di Rocca Grimalda



ROCCA RONDINARIA

RETRO
Vendemmia 2016

Vino rosso
imbottigliato in Italia
da Azienda Agricola
Rocca Rondinaria
Rocca Grimalda
Prodotto in Italia
Contiene solfiti

Vitigni autoctoni coltivati
in vigne storiche recuperate
dall'abbandono in un contesto
ambientale di ricca biodiversità.
Vinificazione old fashioned:
vini che provengono da uve
pigiate con i piedi che
fermentano con i raspi.

Per leggere ancora
www.roccarondinaria.it

750 ml e 13%Vol

Vino biologico
Organismo di controllo
autorizzato MIPAAF IT BIO 002
Agricoltura Italia
Operatore controllato n. 9568

vin
no
ti
f

AGRICOLTURA
BIOLOGICA
Prodotto Biologico

EUROPEAN UNION
REGULATED BY THE
EUROPEAN UNION

L. 08/12/2016

Per scheda tecnica - For technical sheet
[www.roccarondinaria.com/i-nostri vini](http://www.roccarondinaria.com/i-nostri-vini)

RETRO Vino Rosso - Red Wine

Abbiamo voluto raccogliere i segreti della tradizione che vedeva i vignaioli di Rocca pigiare l'uva con i piedi e fermentare l'uva con l'apporto di tutti i raspi.

Ultima vendemmia delle uve dolcetto, quando il raso è maturo. La fermentazione avviene in riduzione. Dopo la svinatura, lieve pressione nel torchio idraulico.

Il tempo è la parola magica che accompagna questo vino, tempo per schiudersi, tempo per raccontarsi, tempo di persistenza gustativa, tempo di vita in bottiglia.

We wanted to collect the secrets of the tradition that saw the winemakers of Rocca crushing the grapes with their feet and, fermenting the grapes with the contribution of all the stems.

Last harvest of the Dolcetto grapes, when the stalks are ripe. Fermentation takes place in reduction. After racking, gentle pressure in the hydraulic press.

Time is the magic word that accompanies this wine, time to unfold, time to tell its story, time for taste persistence, time for life in the bottle.



Per scheda tecnica - For technical sheet
[www.roccarondinaria.com/i-nostri vini](http://www.roccarondinaria.com/i-nostri-vini)

SIBRÀ Vino Rosso - Red Wine

Da uve dolcetto e una piccola quantità di cilieggiolo.

Le uve provengono da una vecchia vigna contadina rinominata: “la vigna del contadino innamorato”.

L'apporto del cilieggiolo: fresco, succoso, croccante, per quanto di modestissima entità, contribuisce a rendere più vivace il profilo tannico del dolcetto.

Esposizione Sud-ovest, terreno marne calcaree.

From dolcetto grapes and a small amount of cilieggiolo.

The grapes come from an old peasant vineyard renamed: “the vineyard of the peasant in love”. The contribution of cilieggiolo: fresh, juicy, crunchy, although of very small entity, contributes to live up the tannic profile of dolcetto. South-west exposure, calcareous marl soil.





Per scheda tecnica - For technical sheet
[www.roccarondinaria.com/i-nostri vini](http://www.roccarondinaria.com/i-nostri-vini)

ROSA MUNDA Vino Rosso - Red Wine

Da uve Barbera 100%

Impianto recente, esposizione Sud/Sud ovest, massima pendenza, terreno calcareo, sabbia e limo.

Essendo una vigna giovane, lo proponiamo già dalla annata vendemmiale precedente, con un percorso in cantina finalizzato ad esaltare le sue graffianti note di freschezza, succosità ed energia.

*From 100% Barbera grapes
Recent planting, south/south-west exposure,
maximum slope, calcareous soil, sand and silt.
As it is a young vineyard, we propose it already
from the previous vintage, with a course in the
cellar aimed at exalting its biting notes of fresh-
ness, juiciness and energy.*

Castello di Rocca Grimalda



ROCCA
RONDINARIA

GAGÁ
Vendemmia 2020

vin
na
D



750 ml e 15%Vol

Vino biologico
Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAF-IT BIO 002
Agricoltura Italia
Operatore controllato n. 5968

Per leggere ancora
www.roccarondinaria.it

La 0020111/2020



Per scheda tecnica - For technical sheet
[www.roccarondinaria.com/i-nostri vini](http://www.roccarondinaria.com/i-nostri-vini)

GAGÁ

Monferrato Bianco

Denominazione
di Origine Controllata

Da uve Timorasso 100%. Impianto di una decina di anni, esposizione Sud est/Sud, massima pendenza, terreno calcareo, sabbia e limo. Dopo una breve macerazione sulle bucce, la fermentazione spontanea si prolunga fino ad esaurimento degli zuccheri.

Essendo una vigna giovane, lo proponiamo della annata vendemmiale precedente, con un percorso in cantina che utilizza una permanenza di alcuni mesi in barrique per lasciare al vino tutta il suo carattere e la sua purezza aromatica.

From 100% Timorasso grapes. Planted about ten years ago, south-east/south exposure, maximum slope, calcareous soil, sand and silt.

After a short maceration on the skins, spontaneous fermentation continues until the sugars are exhausted.

As it is a young vineyard, we propose it from the previous harvest year, with a cellar process that uses a few months in barriques to allow the wine all its character and aromatic purity.

Castello di Rocca Grimalda

seinipoti

ROCCA RONDINARIA

Vendemmia 2017

Ovada
Denominazione di Origine
Controllata e garantita
Ottima annata: arrivati
a 6 nipoti in un bottol!

integralmente prodotto
e imbottigliato all'origine
dall'azienda Agr.
Rocca Rondinaria
Rocca Grimalda - Italia

Contiene solfiti
1,5/e 14%Vol

Vino biologico
Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAAF IT BIO 002
Agricoltura Italia
Operatore controllato n. 5968

AGRICOLTURA
ITALIA
PROMUOVIAMO
IL BENE

vin
na
u
P

REGOLAMENTO
CE

AGRICOLTURA
ITALIA
PROMUOVIAMO
IL BENE

EUROPEAN UNION
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

1.811940017

*2017 excellent vintage: 6 grandchildren
achieved in a bang!!!
Celebratory Magnum - Numbered bottles*

Per scheda tecnica - For technical sheet
[www.roccarondinaria.com/i-nostri vini](http://www.roccarondinaria.com/i-nostri-vini)

SEINIPOTI Dolcetto di Ovada Denominazione di Origine Controllata

Le migliori uve della vigna situata sulle colline di Rocca Grimalda nel antico "cru" denominato "Bernarda/Vallegrande" creano questo vino, la esposizione sud/sud est, con terre marne calcaree e tufo a una altitudine di 300m sul livello del mare di questo vigna creano le condizioni perfette per ricevere la quantità ideale di sole.

Annata: 2017

The best grapes from the vineyard situated hills of Rocca Grimalda in the ancient cru called "Bernarda/Vallegrande" create this wine. The south/southeast exposure, with calcareous marl and tuff soil at an altitude of altitude of 300m above sea level of this vineyard create the perfect conditions to receive the ideal amount of sunshine.





Azienda Agricola
Rocca Rondinaria

Piazza Senatore Carlo Borgatta, 2
15078 ROCCA GRIMALDA (AL)
Tel. 0143 87 32 23
Cell. 335 76 07 909

E-mail: roccarondinaria@gmail.com
<http://www.roccarondinaria.com>