

Allegrini

Valpolicella Classico DOC 2014



Denominazione: Valpolicella Classico DOC

Vitigni: Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%

Il territorio: Valpolicella Classica

Collocazione geografica: Fumane di Valpolicella, zona collinare

Altitudine: 180-280 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Tipologia di terreno: Molto vario, per lo più argilloso e calcareo

Sistema di allevamento: Vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice

Età media delle viti: 33 anni

Densità di impianto: Vecchi impianti da 2.500-3.000 viti/Ha; nuovi impianti circa 5.000 viti/Ha

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Raccolta manuale effettuata nella prima decade di Ottobre

Pigiatura: Soffice, dell'uva diraspata

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 25/31°C

Durata della fermentazione: 9 giorni circa

Affinamento: Permanenza in acciaio fino a metà febbraio, affinamento di 2 mesi in bottiglia

Dati analitici

Grado alcolico: 13,38% Vol

Acidità totale: 5,35 g/l

Zuccheri residui: 3,7 g/l

Estratto secco: 32,5 g/l

SO2 libera: 18 mg/l

SO2 totale: 70 mg/l

pH 3,50

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2014 è iniziata con un inverno mite, quasi caldo, seguito da una primavera caratterizzata da un anticipo vegetativo di circa 15 giorni. Da Aprile in poi il clima ha iniziato a peggiorare progressivamente, culminando in un'estate sorprendentemente fredda e piovosa. Le frequenti precipitazioni, l'effetto lente causato dall'alternarsi di piogge forti e ore di sole molto caldo e due leggere grandinate hanno creato un contesto più difficile del solito all'equilibrio generale della vite. Fondamentali si sono rivelate l'esposizione e l'altitudine dei terreni, uniti alla qualità del lavoro in vigna. Al momento della vendemmia si è reso necessario un meticoloso lavoro di pulizia e selezione, che ha determinato un calo produttivo di circa il 15%. Questa rigorosa cernita ha portato alla raccolta e messa a dimora di uve dotate del potenziale sufficiente per la produzione di vini di buona qualità.

Note degustative

Di colore rosso rubino con sfumature violacee, esprime una fragrante nota fruttata dominata dalla ciliegia, cui fanno eco più fresche sfumature di pepe ed erbe aromatiche, patrimonio di Corvina e Corvinone, le storiche uve di questa denominazione. Se da giovane colpisce per la beva scattante e succosa, a distanza di un paio d'anni esprime invece maggior delicatezza.

Gastronomia

Questa particolare tipologia di Valpolicella si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre, piatti di pasta ed in generale le varieghe proposte della cucina mediterranea. Ottimo abbinamento con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16°C e di stappare pochi minuti prima del consumo.



375 ml 750 ml