

Allegriani

## LA GROLA 2015



*Denominazione:* Veronese I.G.T.

*Vitigni:* Corvina Veronese 90%, Oseleta 10%

### Il territorio: Valpolicella Classica

*Collocazione geografica:* Sant'Ambrogio di Valpolicella, Podere La Grola piantato tra il 1979 e il 1998

*Altitudine:* 310 m s.l.m.

*Esposizione:* Sud-Est

*Tipologia di terreno:* Prevalentemente argilloso e calcareo, ricco di scheletro e povero di sostanza organica

*Sistema di allevamento:* Guyot bilaterale

*Densità di impianto:* Impianto del 1979 circa 4.240 ceppi/Ha, impianto del 1998 circa 6.500 viti/Ha

### Vinificazione e invecchiamento

*Vinificazione:* Pigiatura soffice e diraspatura delle uve

*Fermentazione:* In acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri periodici

*Temperatura di fermentazione:* 20/28°C

*Durata della fermentazione:* 15 giorni circa

*Fermentazione malolattica:* Naturalmente svolta nel mese di ottobre in barrique

*Affinamento:* Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 16 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 10 mesi

### Dati analitici

*Grado alcolico:* 14,30 % Vol.

*Acidità totale:* 5,60 g/l

*Zuccheri residui:* 2 g/l

*Estratto secco:* 31,5 g/l

*pH:* 3,48

### Caratteristiche dell'annata

L'annata si è distinta per somme termiche abbastanza elevate che hanno favorito lo sviluppo di grappoli sani e perfettamente integri al momento della raccolta. Nel corso dell'estate si sono rese necessarie due irrigazioni di soccorso nei vigneti di alta collina; inoltre la providenziale pioggia del 20 agosto ha permesso di mantenere l'equilibrio fisiologico della pianta con la conseguente completa maturazione fenolica e aromatica delle uve.

La vendemmia si è sostanzialmente svolta in assenza di piogge consentendo un sereno ed armonico svolgimento del lavoro.

La previsione è che i vini del millesimo 2015 saranno complessi e longevi, caratterizzati da una gradazione alcolica leggermente superiore alla media e da un buon equilibrio acido-estrattivo.

### Note degustative

È il risultato straordinario dell'incontro di due grandi personalità: la collina della Grola e i vitigni autoctoni della Valpolicella. L'ottima esposizione dei vigneti che godono di buona insolazione e della fresca brezza che giunge dal vicino lago di Garda, permette alle uve di esprimere il meglio delle loro potenzialità.

Il sapiente affinamento in cantina consegna un rosso di grande eleganza e armonia, raffinato e capace di evolvere positivamente per oltre un decennio.

### Gastronomia

La Grola è indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, sia arrosto che con salse brune, specialmente agnello e capretto. Inoltre è delizioso con funghi stufati o alla griglia e con formaggi stagionati non piccanti.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 16-18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



750 ml 1,5 Lt 3 Lt