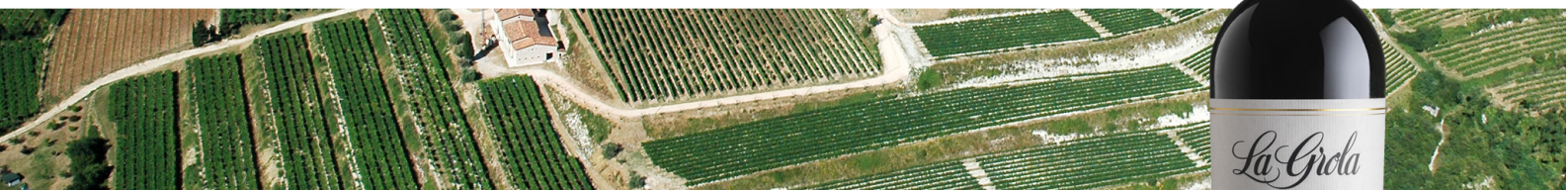


Allegriani

## LA GROLA 2016



*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:* 14,40 % Vol.

*Acidità totale:* 5,60 g/l

*Zuccheri residui:* 2,5 g/l

*Estratto secco:* 31,2 g/l

*pH:* 3,48

### Caratteristiche dell'annata

Il 2016 è stato caratterizzato da un andamento climatico complessivamente favorevole, nonostante una primavera segnata da precipitazioni sopra la media stagionale. Le abbondanti piogge del mese di maggio hanno imposto un pronto e rigoroso lavoro di difesa della vite, che ha consentito di preservarne lo stato sanitario. Dalla seconda metà di giugno si è poi imposto il bel tempo per tutti i mesi estivi, con temperature che non hanno superato i 35°C. Le importanti escursioni termiche registrate soprattutto al momento dell'invaiaitura, unite alla consistente riserva idrica creatasi nei mesi primaverili, hanno determinato un incremento del grado zuccherino, favorito il mantenimento del patrimonio acido e agevolato lo sviluppo del profilo aromatico di ciascuna varietà. Infine una vendemmia "lenta", svoltasi in condizioni atmosferiche ideali, ha permesso alle uve di completare la fase della maturazione in modo progressivo. Il millesimo 2016 si annuncia come una tra le migliori annate di sempre, capace di distinguersi per grande equilibrio ed eleganza.

### 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