

Allegrini

VALPOLICELLA CLASSICO 2018



Denominazione: Valpolicella Classico D.O.C.
Vitigni: Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

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: 31 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 seconda metà di settembre

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: 13.20% Vol

Acidità totale: 5.80 g/l

Zuccheri residui: 2.5 g/l

Estratto secco: 27.6 g/l

pH: 3.25

Caratteristiche dell'annata

Ci troviamo di fronte ad una vendemmia lunga, con maturazioni lente, generosa e di qualità. La primavera è stata particolarmente piovosa e ai primi di luglio, visto l'abbondante carico di grappoli, abbiamo effettuato alcuni diradamenti per portare la vigna in equilibrio. Alla fine di luglio è iniziato un periodo siccitoso, intervallato da qualche provvidenziale pioggia. Alla vigilia della vendemmia abbiamo assistito a forti piogge (fino a 170 millimetri di acqua). Per fortuna le previsioni meteo che annunciavano altre condizioni negative sono state smentite. A settembre si è quindi avuta una sorta di nuova piccola estate, con temperature fino a 33°C, somme termiche elevate ma escursioni altrettanto elevate (sbalzi anche di 15°C tra giorno e notte), che hanno permesso alle uve una maturazione ideale. Quella fenolica si è avuta dopo la seconda decade di settembre. Le uve presentano uno stato sanitario perfetto, con buone quantità abbinate a 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 varieguate 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