

# Allegrini

## LA GROLA 2017



*Denominazione:* Veronese I.G.T.

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

### Il territorio

*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:* 14,36 % Vol.

*Acidità totale:* 5,70 g/l

*Zuccheri residui:* 1,5 g/l

*Estratto secco:* 34,3 g/l

*pH:* 3,50

### Caratteristiche dell'annata

Vendemmia strana quella del 2017, contrastata tra report mediatici e realtà territoriali. A caratterizzarla, diversamente da quanto accaduto in altre zone d'Italia, è stata una bella regolarità. I nostri vigneti sono rimasti del tutto esenti da gelate e fenomeni grandinigeni; le piogge, seppur in calo rispetto alla media, sono state regolari. Il clima secco e ventilato poi, con le escursioni termiche delle ultime settimane, ha consentito, oltre ad un ottimo sanitario, una valorizzazione del patrimonio aromatico.

### Note degustative

È un vino di buon corpo, intenso ed elegante. Di colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet molto ampio che spazia dai tipici sentori di frutti a bacca rossa al ginepro, con delle note finali di tabacco e caffè. L'ottima esposizione dei vigneti che godono di buona insolazione e di una ventilazione pressoché costante, 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