

Allegrini

## LA POJA 2015



*Denominazione:* Veronese I.G.T.

*Vitigni:* Corvina Veronese 100%

### Il territorio

*Altitudine:* 320 m s.l.m.

*Esposizione:* Sud-Est

*Tipologia di terreno:* Prevalentemente calcareo, ricco di scheletro (contenuto calcareo 78,5% - contenuto calcareo attivo 16,78%)

*Sistema di allevamento:* Guyot

*Età media delle viti:* 41 anni

*Densità di impianto:* Circa 4.240 ceppi/Ha

### Vinificazione e invecchiamento

*Vendemmia:* Raccolta manuale effettuata ad inizio ottobre.

L'epoca di raccolta sottintende la volontà di determinare una leggera surmaturazione delle uve sulla pianta.

*Vinificazione:* Pigiatura soffice dell'uva diraspata

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

*Temperatura di fermentazione:* 22/31°C

*Durata della fermentazione:* 12/15 giorni

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

*Affinamento:* Maturazione in barriques nuove d'Allier per 20 mesi, massa per 8 mesi in grandi botti di Slavonia e affinamento in bottiglia per 10 mesi

### Dati analitici

*Grado alcolico:* 14,74% Vol

*Acidità totale:* 5.80 g/l

*Zuccheri residui:* 2.0 g/l

*Estratto secco:* 33.1 g/l

*pH:* 3.35

### 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

La Poja è un vino profondo, intenso e straordinariamente fruttato. Racchiude in sé la massima finezza che il nobile vitigno veronese può donare in uno scrigno di ricchezza, tensione e grinta. I suoi profumi spaziano dalla marasca matura al pepe bianco, impreziositi da sfumature balsamiche e di giaggiolo.

### Gastronomia

La Poja è ideale per accompagnare arrostiti di carne rossa e selvaggina. Ottimo se accostato a formaggi stagionati non piccanti, s'incontra magistralmente con piatti a base di tartufo bianco e nero.

Si consiglia di servire a 18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

