

Allegrini

# VALPOLICELLA CLASSICO 2019



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

## Il territorio

*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:* 32 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:* 13.08% Vol  
*Acidità totale:* 5.50 g/l  
*Zuccheri residui:* 2.5 g/l  
*Estratto secco:* 31.2 g/l  
*pH* 3.43

## Caratteristiche dell'annata

La vendemmia 2019 è iniziata a metà settembre e si è conclusa a metà ottobre, riportandoci ad un calendario di raccolta più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Nel complesso è stata un'annata caratterizzata da un inverno mite. Solo in alcune notti di gennaio si è scesi sotto gli 0°C, mentre si sono registrate giornate con picchi di 10 °C sia a inizio dicembre che a inizio gennaio. I terreni sono così rimasti "lavorabili" e sono quindi stati arieggiati con una ripuntatura superficiale. Tra la fine di marzo e l'inizio di aprile le temperature si sono assestate sopra i 10°C ed è iniziato il nuovo ciclo vegetativo della vite. L'assenza di piogge importanti durante il germogliamento ha ridotto considerevolmente l'azione del principale patogeno: la peronospora. A maggio lo scenario è cambiato repentinamente, con fenomeni piovosi e temperature molto basse, praticamente invernali. Questo ha condizionato il ciclo di tutte le piante. La vera differenza l'ha fatta l'estate, in particolare nei nostri vigneti di collina e alta collina, dove le temperature sono rimaste sotto i 30/32°C. I vini che ne derivano sono di eccezionale finezza ed eleganza.

## 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