

Allegrini

VALPOLICELLA SUPERIORE 2018



Denominazione: Valpolicella Superiore D.O.C.
Vitigni: Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Il territorio

Altitudine: 180-280 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est
Tipologia di terreno: Molto vario, per lo più argilloso e calcareo e ricco di scheletro
Sistema di allevamento: Pergola trentina
Età media delle viti: 31 anni
Densità di impianto: Circa 3.000 ceppi/Ha

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: 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
Fermentazione malolattica: Naturalmente svolta nel mese di dicembre
Affinamento: 12 mesi in legno
(50% botti in rovere di Slavonia – 50% in barriques)

Dati analitici

Grado alcolico: 13,68% Vol
Acidità totale: 5,55 g/l
Zuccheri residui: 4,2 g/l
Estratto secco: 34,6 g/l
pH 3,42

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 abbinata a buona qualità.

Note degustative

È un vino di buona struttura con un finale lungo e persistente. Di colore rosso rubino brillante con un accattivante sentore di frutti a bacca rossa. Al palato si presenta asciutto e vellutato e svela un piacevole retrogusto di mandorle amare.

Gastronomia

Si accompagna perfettamente con carni arrosto, in particolare se maiale, faraona, capra e agnello.
Eccellente con piatti a base di funghi e con formaggi di media stagionatura.
Si consiglia di servire ad una temperatura di 16/18°C in ampi calici da vino rosso.



750 ml