



LA POJA 2016



Veronese I.G.T.



Corvina Veronese 100%,



Regione Veneto

Altitudine 320 m s.l.m.

Esposizione Sud-Est

Tipologia di terreno Prevalentemente calcareo, ricco di scheletro

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 42 anni

Densità di impianto Circa 4.240 ceppi/Ha



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 di 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



Grado alcolico 14.73% Vol

Acidità totale 5.85 g/l

Residuo zuccherino 1.8 g/l

Estratto secco 34.1 g/l

pH 3.51



Il 2016 è stato caratterizzato da un andamento climatico complessivamente favorevole, nonostante una primavera segnata da precipitazioni sopra la media stagionale. Le abbondanti piogge del mese di maggio hanno imposto un pronto e rigoroso lavoro di difesa della vite, che ha consentito di preservarne lo stato sanitario. Dalla seconda metà di giugno si è poi imposto il bel tempo per tutti i mesi estivi, con temperature che non hanno superato i 35°C. Le importanti escursioni termiche registrate soprattutto al momento dell'invaiaura, unite alla consistente riserva idrica creatasi nei mesi primaverili, hanno determinato un incremento del grado zuccherino, favorito il mantenimento del patrimonio acido e agevolato lo sviluppo del profilo aromatico di ciascuna varietà. Infine una vendemmia "lenta", svoltasi in condizioni atmosferiche ideali, ha permesso alle uve di completare la fase della maturazione in modo progressivo. Il millesimo 2016 si annuncia come una tra le migliori annate di sempre, capace di distinguersi per grande equilibrio ed eleganza.



La sommità della Grola è destinata a questo rosso da oltre quarant'anni, un fazzoletto di calcareo candore dalla forma triangolare, cinto da cipressi e che guarda il lago di Garda distante una manciata di chilometri. Solo corvina perfettamente matura per un vino profondo e raffinato, dove frutto, spezie e note balsamiche si fondono alla perfezione. All'assaggio il vino rivela consistenza e leggerezza, calore e dinamismo, ricchezza e semplicità, come solo i grandi vini possono esprimere.



spezie



balsamico



La Poja è ideale per accompagnare arrosti 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.



Potenziale evolutivo 20 anni.



750 ml • 1,5 L • 3 L



Wine Spectator

10 volte 90+



8 volte 90+



13 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

14 volte 90+



7 volte Tre Bicchieri