



LA GROLA 2018



Veronese I.G.T.



Corvina Veronese 90%, Oseleta 10%



Regione Veneto

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



Vendemmia Raccolta manuale effettuata nella seconda metà di settembre

Pigiatura Pigiatura soffice e diraspatura delle uve

Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri periodici

Temperatura di fermentazione 20/28°C

Durata di 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



Grado alcolico 14.3% Vol

Acidità totale 5.60 g/l

Residuo zuccherino 1.8 g/l

Estratto secco 33.8 g/l

pH 3.55



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 abbinate a buona qualità.



Da una delle più belle colline della Valpolicella Classica provengono le uve destinate a questo fragrante rosso dove il vitigno più elegante, la corvina, è completato da uno spruzzo della più virile e grintosa oseleta. Il corredo aromatico spazia dal frutto selvatico al pepe nero, lasciando sullo sfondo tenui note di terra umida. Il sorso è solido, teso ed al tempo stesso gentile, per un vino di classe e raffinatezza.



frutto selvatico



pepe nero



terra umida



Piatti a base di carni rosse, sia arrosto che con salse brune, specialmente agnello e capretto. Delizioso con funghi stufati o alla griglia e con formaggi stagionati non piccanti



Si consiglia di servire ad una temperatura di 16/18°C in ampi calici da vino rosso.



Potenziale evolutivo più di 15 anni.



750 ml • 1,5 L • 3 L



Wine Spectator

9 volte 90+

WINEENTHUSIAST

6 volte 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE

12 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

8 volte 90+