



# VALPOLICELLA SUPERIORE 2019



Valpolicella Superiore D.O.C.



Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Oseleta 5%



**Regione** Veneto

**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** 32 years

**Densità di impianto** Circa 3.000 ceppi/Ha



**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 di 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)



**Grado alcolico** 13.73% Vol

**Acidità totale** 5.75 g/l

**Residuo zuccherino** 2.9 g/l

**Estratto secco** 34.3 g/l

**pH** 3.50



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 arieggati 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.



Uve perfettamente mature e grande attenzione in cantina per l'interpretazione di casa Allegrini della storica tipologia del territorio. Al naso le note di ciliegia si stagliano nitide su un sottofondo di erbe aromatiche, pepe bianco e sottobosco. In bocca la pienezza del sorso è perfettamente governata dalla presenza acida e sapida che dona tensione e allungo ad un vino di sostanza e finezza.



ciliegia



erbe aromatiche



pepe bianco



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.

