



## LA GROLA 2019



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** 14,42% Vol

**Acidità totale** 5,75 g/l

**Residuo zuccherino** 1,5 g/l

**Estratto secco** 34,9 g/l

**pH** 3,48



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.



Da una delle più belle colline della Valpolicella Classica provengono le uve destinate a questo fragrante rosso, il cui 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 terrose e di tabacco. Il sorso è solido, teso ed al tempo stesso gentile, per un vino di classe e raffinatezza.



frutto  
selvatico



pepe nero



tabacco



note terrose



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+