



GIOVANNI ALLEGRINI RECIOTO CLASSICO DOCG 2016



Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G.



Corvina Veronese 40%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, Oseleta 5%



Altitudine 180-280 m s.l.m

Tipologia di terreno Molto vario, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento Vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice

Età media delle viti 36 anni

Densità di impianto Vecchi impianti, circa 3.000 ceppi/Ha; nuovi impianti, circa 5.000 ceppi/Ha



Vendemmia Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda metà di settembre

Appassimento Surmaturazione naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 40-45%

Vinificazione Pigiatura soffice e diraspatura effettuata a fine gennaio



Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione 8-22°C



Durata di fermentazione 25 giorni circa con rimontaggi giornalieri periodici

Fermentazione malolattica Parzialmente svolta (Il processo di appassimento provoca un notevole abbattimento del contenuto di acido malico)

Affinamento Maturazione in legno per 14 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 10 mesi



Grado alcolico 13.77% Vol

Acidità totale 6.20 g/l

Residuo zuccherino 106 g/l

Estratto secco 148.4 g/l

pH 3.55



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 delle viti, 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'invaiaitura, 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.



Dedicato al fondatore dell'azienda e papà di Marilisa e Franco, rappresenta la massima espressione tradizionale dei vini di casa. Il lungo appassimento dei grappoli nei fruttai dell'azienda permette alle uve non solo di concentrare gli zuccheri ma anche trasformare i suoi aromi nel turbinio di frutto e spezie che riverbera nel calice. La ciliegia intreccia una danza sinuosa con il pepe e il timo che ritroviamo perfettamente espressa in bocca, dove la prorompente dolcezza trova armonia e finezza nella levigata trama tannica.



spezie



ciliegia



pepe



timo



Dolci secchi come pasta frolla, cantucci, sbrisolona (dolce tipico locale) e torte morbide a base di cioccolato amaro. Ideale anche con il gorgonzola dolce.



Servire a 14°C e stappare un'ora prima del consumo.



Potenziale evolutivo più di 20 anni



500 ml



Wine Spectator

3 volte 90+



6 volte 90+

JAMESSUCKLING.COM

14 volte 90+



5 volte Tre Bicchieri