



LA POJA 2017



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 43 anni

Densità di impianto Circa 4.240 ceppi/Ha



Vendemmia Raccolta manuale effettuata ad inizio ottobre. L'epoca di raccolta sottointende 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



Vendemmia particolare quella del 2017, contrastata tra report mediatici e realtà territoriali. A caratterizzarla, diversamente da quanto accaduto in altre zone d'Italia, è stata una bella regolarità. I nostri vigneti sono rimasti del tutto esenti da gelate e fenomeni grandinigeni; le piogge, seppur in calo rispetto alla media, sono state regolari. Il clima secco e ventilato poi, con le escursioni termiche delle ultime settimane, ha consentito, oltre ad un ottimo sanitario, una valorizzazione del patrimonio aromatico.



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.



frutto scuro



spezie



pepe



note balsamiche



Ideale con arrosti di carne rossa e selvaggina. Ottimo se accostato a formaggi stagionati non piccanti, piatti a base di funghi porcini, 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

12 volte 90+



8 volte 90+



15 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

15 volte 90+



7 volte Tre Bicchieri