



## LA GROLA 2020



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** 14,21% Vol

**Acidità totale** 5,65 g/l

**Residuo zuccherino** 2,1 g/l

**Estratto secco** 33,0 g/l

**pH** 3,47



Il 2020 non è stato certo un anno fortunato, lo sappiamo: la pandemia, gli uragani, la grandine. La natura ha però saputo stupirci anche questa volta, e dobbiamo ritenerci fortunati per essere stati risparmiati dagli eventi atmosferici violenti che si sono abbattuti su zone non lontane da noi della provincia di Verona. La maturazione delle uve è andata un po' a singhiozzo, soprattutto per le precipitazioni durante il periodo estivo. Il bel tempo di settembre, assieme alla nostra scelta di non accelerare la raccolta, ha consentito di vendemmiare comunque uve di ottima qualità. Una vendemmia che per i motivi che abbiamo citato si è prolungata, e che come tutte le vendemmie lunghe ha permesso di scegliere il momento migliore di raccolta in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Le lavorazioni in vigna effettuate nelle ultime settimane, ma anche nei mesi precedenti, per contenere la vigoria delle piante e selezionare i grappoli, hanno fatto il resto.



Da una delle più belle colline della Valpolicella Classica provengono le uve destinate a questo fragrante rosso, il cui 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 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**  
10 volte 90+

**WINEENTHUSIAST**  
8 volte 90+

**Robert Parker**  
WINE ADVOCATE  
13 volte 90+

**JAMES SUCKLING.COM**  
9 volte 90+