



VALPOLICELLA SUPERIORE 2020



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 Guyot

Età media delle viti 33 anni

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)



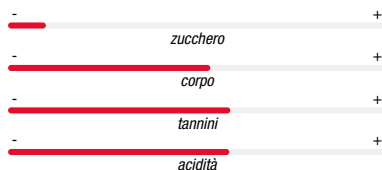
Grado alcolico 13.72% Vol

Acidità totale 5,40 g/l

Residuo zuccherino 2,9 g/l

Estratto secco 35,9 g/l

pH 3,51



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.



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.

750 ml

