



LA POJA 2018



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 38 anni

Densità di impianto Circa 4.240 ceppi/Ha



Vendemmia Raccolta manuale effettuata ad inizio ottobre. L'epoca di raccolta sottintende 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 14,95% Vol

Acidità totale 6,00 g/l

Residuo zuccherino 1,4 g/l

Estratto secco 33,3 g/l

pH 3,43



Ci troviamo di fronte ad una vendemmia lunga, con maturazioni lente, generosa e di qualità. La primavera è stata particolarmente piovosa e ai primi di luglio, visto l'abbondante carico di grappoli, abbiamo effettuato alcuni diradamenti per portare la vigna in equilibrio. Alla fine di luglio è iniziato un periodo siccitoso, intervallato da qualche provvidenziale pioggia. Alla vigilia della vendemmia abbiamo assistito a forti piogge (fino a 170 millimetri di acqua). Per fortuna le previsioni meteo che annunciavano altre condizioni negative sono state smentite. A settembre si è quindi avuta una sorta di nuova piccola estate, con temperature fino a 33°C, somme termiche elevate ma escursioni altrettanto elevate (sbalzi anche di 15°C tra giorno e notte), che hanno permesso alle uve una maturazione ideale. Quella fenolica si è avuta dopo la seconda decade di settembre. Le uve presentano uno stato sanitario perfetto, con buone quantità abbinate a buona qualità.



Solo Corvina perfettamente matura per un vino profondo e raffinato, dove frutto scuro, spezie - pepe in particolare - 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 arrostiti 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