



GIOVANNI ALLEGRIANI RECIOTO CLASSICO DOCG 2018



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



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



Altitudine 180-280 m s.l.m

Esposizione Sud-Est

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

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 37 anni

Densità di impianto 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



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 providenziale 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.



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 incontra armonia e finezza nella levigata trama tannica.



ciliegia



spezie



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+

JAMES SUCKLING.COM

14 volte 90+



5 volte Tre Bicchieri