

La Poja è un vigneto di soli 3 ettari di puro calcare, dove nasce il cru più esclusivo della gamma Allegrini

Esposizione: Sud-Est

Tipologia di terreno: Prevalentemente calcareo, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Double Guyot

Età media delle viti: Più di 40 anni



Corvina Veronese 100%



Vendemmia: Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata a inizio ottobre. Si ricerca la massima maturazione dell'uva.



Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 22-31°C per 12/15 giorni circa con rimontaggi giornalieri periodici.



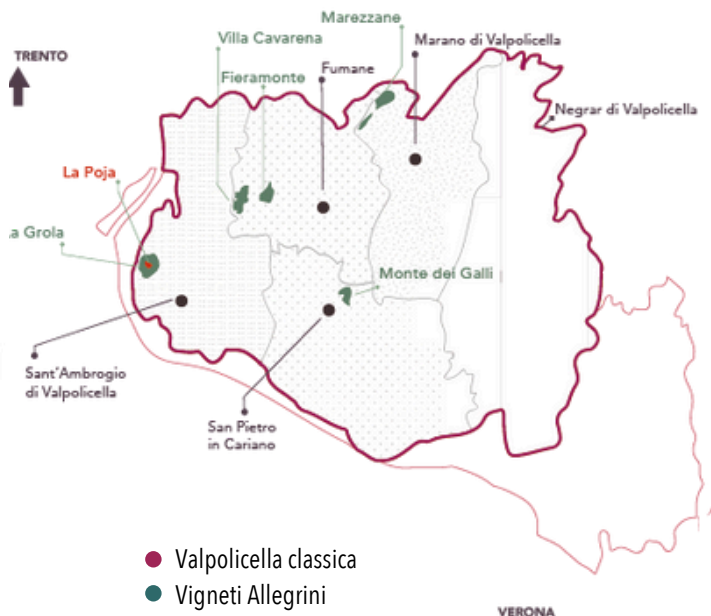
Affinamento: Maturazione in barriques nuove di rovere francese per minimo 20 mesi, massa per 8 mesi in rovere di Slavonia e affinamento in bottiglia per minimo 10 mesi



Grado alcolico: 15%

Temperatura di servizio: 18°C

Potenziale evolutivo: più di 18 anni



viola



rosa
appassita



mora
di gelso



ciliegia
nera



pepe nero



vaniglia



sottobosco



Tannino



Corpo



Acidità

Gli abbinamenti

La Poja, per la sua eleganza e lunghezza aromatica, richiama piatti complessi ed elaborati. Ottima con la carne rossa, trova nella selvaggina, come il cinghiale o l'anatra, un'esaltazione delle sue note aromatiche. Perfetta con un abbinamento difficile come il tartufo che ne sposa l'eleganza e l'intensità.



Wine Spectator

12 volte 90+



8 volte 90+



15 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

15 volte 90+



7 volte Tre Bicchieri