

La Grola rappresenta il sogno di Giovanni Allegrini di creare un vino unico e inimitabile.



Esposizione: Sud-Est

Tipologia di terreno: Prevalentemente argilloso e calcareo, ricco di scheletro e povero di sostanza organica

Sistema di allevamento: Guyot



Corvina Veronese 90%
Oseleta 10%



Vendemmia: Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda metà di settembre



Vinificazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Temperatura di fermentazione: 20-28°C

Durata di fermentazione: 15 giorni circa con rimontaggi giornalieri periodici.



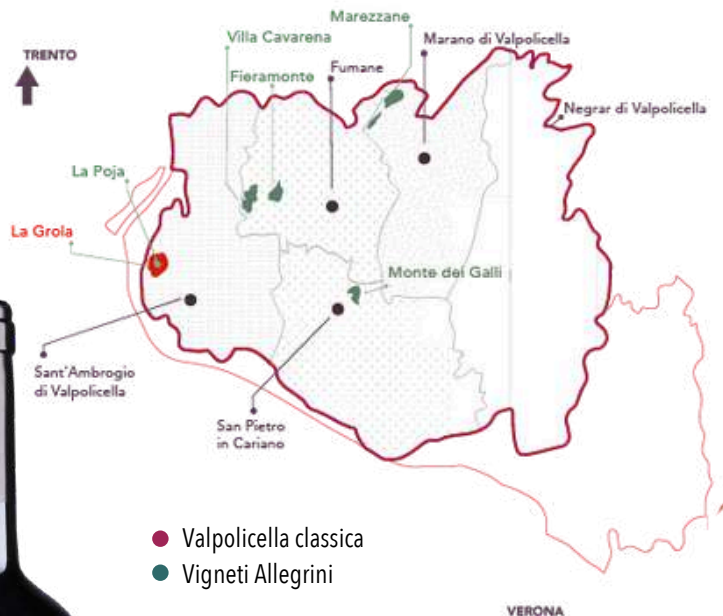
Affinamento: Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio per minimo 16 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per minimo 10 mesi



Grado alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 16°C

Potenziale evolutivo: più di 15 anni



ciliegia



viola



mora di gelso



pepe nero



cioccolato



Tannino



Corpo



Acidità

Gli abbinamenti

La Grola è un rosso strutturato ma nello stesso tempo estremamente versatile per quanto riguarda gli abbinamenti. Perfetto con primi piatti a base di carne come delle lasagne alla bolognese, è delizioso con funghi stufati e con formaggi stagionati non piccanti se vogliamo un'alternativa vegetariana. Adatto per i secondi di carne che richiedono intingoli come brasati o stracotti.

BEST AWARDS



Wine Spectator

10 volte 90+

WINE ENTHUSIAST

8 volte 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE

13 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

9 volte 90+