

Le uve vengono raccolte prevalentemente nel vigneto di Monte dei Galli a 180-280 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Tipologia di terreno: Molto vario, per lo più argilloso e calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle viti: circa 35 anni



Corvina Veronese 70%
Rondinella 30%



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



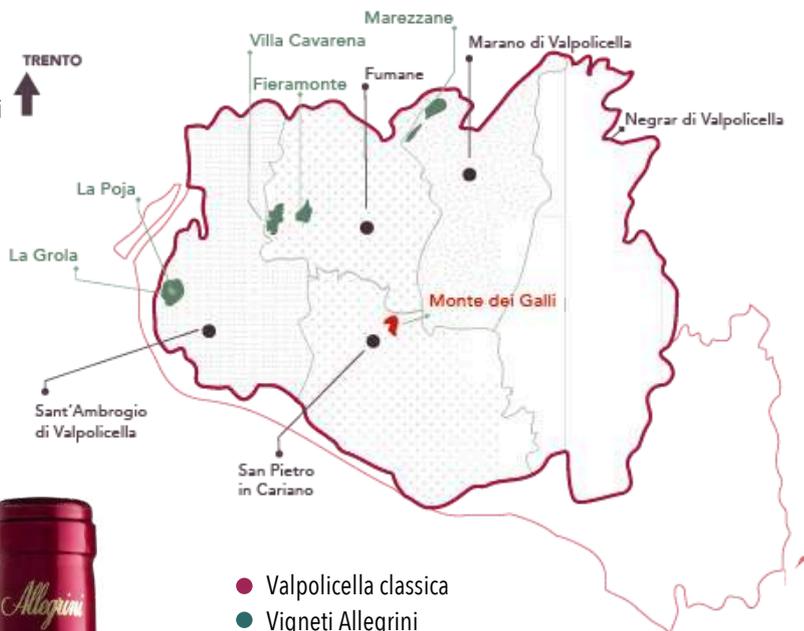
Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.
Temperatura di fermentazione 25-31°C
Durata di fermentazione: 9 giorni circa



Affinamento: Permanenza in acciaio fino a metà febbraio e poi due mesi di affinamento in bottiglia.



Grado alcolico: 13%
Temperatura di servizio: 15°C



- Valpolicella classica
- Vigneti Allegrini



VERONA



marasca



viola



sottobosco



rosa canina



Tannino



Corpo



Acidità

Gli abbinamenti

Il Valpolicella Allegrini è il vino per tutte le occasioni. Da servire fresco, è perfetto con primi di pasta come una pasta alla norma, ma anche arrostiti e grigliate. Da provare anche con piatti a base di pesce come un guazzetto o un caciucco livornese.

BEST
AWARDS



WINEENTHUSIAST

4 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

9 volte 90+