

Allegrini

LA GROLA VERONESE IGT 2021



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

Esposizione Sud-Est

Suolo Prevalentemente calcareo e argilloso, ricco di scheletro e povero di sostanza organica

Sistema di allevamento Guyot



Corvina Veronese 70%, Corvinone 20% Oseleta 10%



Vendemmia La vendemmia manuale, selezionando i grappoli in vigneto, avviene nella seconda metà di settembre



Vinificazione La vinificazione avviene in vasche d'acciaio a una temperatura che varia tra i 20 e i 28°C. La fermentazione richiede 15 giorni, con frequenti rimontaggi.



Affinamento La maturazione avviene in barrique non nuova per un minimo di 16 mesi. Dopo l'assemblaggio, il vino riposa per due mesi prima di essere imbottigliato. Fa ulteriori 10 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.



Grado alcolico 14,12% Vol

Acidità totale 5,70 g/l

Residuo zuccherino 0,60 g/l

Estratto secco 33,3 g/l

PH 3,53



La Grola è considerata uno dei migliori esempi di blend tra la Corvina, l'uva simbolo della regione della Valpolicella, e l'Oseleta, una varietà meno conosciuta, che aggiunge colore e dona aromaticità al blend. È un vino che esprime contemporaneamente un carattere solido dato dalla sua struttura tannica, bilanciato da un'acidità rinfrescante e dal frutto maturo. Un variegato bouquet di frutta e fiori come more, ciliegie e violette è seguito da note di vaniglia, tabacco e cioccolato fondente. I tannini sono presenti e maturi, creando un sorso vellutato con un lungo finale di frutti rossi e neri



La vendemmia del 2021 è stata caratterizzata da un germogliamento tardivo a causa delle basse temperature durante il mese di aprile, che hanno ritardato il ciclo fenologico di 15/20 giorni rispetto all'anno precedente. A settembre, alcuni giorni di pioggia e somme termiche significative hanno contribuito a ottenere un'acidità elevata e una maturazione straordinaria, con uve in ottime condizioni di salute e molto ricche di antociani.



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.

 750 ml • 1,5 L • 3 L



Wine Spectator

9 volte 90+

WINEENTHUSIAST

6 volte 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE

12 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

9 volte 90+