

# LA POJA VERONESE IGT 2018



**Regione** Valpolicella, Veneto, Italia

**Ubicazione** Le uve vengono dal vigneto della Poja, un appezzamento di 3 ettari posto a 320 m s.l.m.

**Esposizione** Sud-Est

**Suolo** Calcereo, ricco in contenuto roccioso

**Sistema di allevamento** Double Guyot

**Età media delle viti** più di 40 anni



Corvina Veronese 100%,



**Vendemmia** La vendemmia manuale, selezionando i grappoli in vigneto, avviene all'inizio di ottobre, con l'intento di raccogliere le uve alla perfetta maturazione



**Vinificazione** Le uve fermentano in acciaio a una temperatura tra i 22° e i 31°C.

La fermentazione avviene tra i 12 e i 15 giorni, supportata da frequenti rimontaggi.



**Affinamento** Avviene in barrique nuove di legno francese per un minimo di 20 mesi.

Successivamente il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia per 8 mesi prima dell'imbottigliamento. Fa ulteriori 10 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio



**Grado alcolico** 14,95% Vol

**Acidità totale** 6,00 g/l

**Residuo zuccherino** 1,4 g/l

**Estratto secco** 33,3 g/l

**PH** 3,43



**La Poja** è senza dubbio uno dei vini più iconici d'Italia.

Ottenuto al 100% da uve Corvina raccolte alla loro perfetta maturazione, sprigiona aromi di frutti rossi e neri come la ciliegia nera e la mora selvatica, accompagnati da note floreali di rosa appassita che donano grande eleganza al naso. Il carattere è avvolgente, con sentori di vaniglia e sottobosco che possono essere accentuati dall'invecchiamento in bottiglia. Al palato risulta fresco e vellutato, con tannini maturi ben integrati nel vino. Il corpo è pieno e appagante, con lunghe sensazioni fruttate e balsamiche nel retrolfatto.



**La vendemmia 2018** è stata lunga, con una maturazione lenta e si può considerare di alta qualità. La primavera è stata piovosa e all'inizio di luglio è stata effettuata una potatura verde per bilanciare il vigneto. Sebbene ci siano state forti piogge poco prima della vendemmia, il tempo è migliorato a settembre, con una grande escursione termica (15°C tra il giorno e la notte) che ha favorito la maturazione, sviluppando molti precursori aromatici e dando uve di alta qualità.



**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.



 750 ml • 1,5 L • 3 L



Wine Spectator

12 volte 90+

WINEENTHUSIAST

8 volte 90+

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

15 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

15 volte 90+



7 volte Tre Bicchieri