

Allegrini

# GIOVANNI ALLEGRINI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2019



**Regione:** Valpolicella, Veneto, Italia

**Ubicazione:** Le uve vengono raccolte prevalentemente dai vigneti di Villa Cavarena e Marezze.

**Esposizione:** S-E

**Suolo:** Molto vario, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato

**Sistema di allevamento:** Guyot



Corvina Veronese 40%, Corvinone 40% Rondinella 15% Oseleta 5%



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

**Appassimento:** in fruttai, con calo ponderale del 45-50% del peso.



**Vinificazione:** La pigiatura avviene a fine gennaio e il mosto fermenta a una temperatura tra 8 e 22°C per 25 giorni con rimontaggi periodici.



**Affinamento:** La maturazione in legno avviene per 14 mesi, in seguito a 2 mesi di riposo in massa, rimane in bottiglia 10 mesi prima di essere messo in commercio



**Grado Alcolico** 14,18% Vol

**Acidità totale** 5,80 g/l

**Residuo zuccherino** 97 g/l

**Estratto secco** 137,5 g/l

**PH** 3.50



**Il Recioto** è il vino della tradizione in Valpolicella, che ha le sue origini in tempi antichissimi. L'appassimento prolungato delle uve concentra gli zuccheri ma la raccolta a inizio settembre assicura un ottimo livello di freschezza. Ne deriva un vino perfettamente bilanciato, tra dolcezza e acidità, tra intensità aromatica e lunghezza. Gli aromi ricordano la marmellata di ciliegie, la cannella, i chiodi di garofano ma anche il cioccolato fondente e la menta. In bocca è vellutato, con un tannino morbido ma presente che dona una grandissima lunghezza al sorso.



La **vendemmia 2019** è iniziata a metà settembre e si è conclusa a metà ottobre, riportandoci ad un calendario di raccolta più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Tra la fine di marzo e l'inizio di aprile le temperature si sono assestate sopra i 10°C ed è iniziato il nuovo ciclo vegetativo della vite. L'assenza di piogge importanti durante il germogliamento ha ridotto considerevolmente l'azione del principale patogeno: la peronospora. A maggio lo scenario è cambiato repentinamente, con fenomeni piovosi e temperature molto basse, praticamente invernali. Questo ha condizionato il ciclo di tutte le piante. La vera differenza l'ha fatta l'estate, in particolare nei nostri vigneti di collina e alta collina, dove le temperature sono rimaste sotto i 30/32°C. I vini che ne derivano sono di eccezionale finezza ed eleganza.



**Il Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G. Giovanni Allegrini** trova il suo perfetto abbinamento con dolci secchi o a base cacao, ma è da provare anche con formaggi molto stagionati o erborinati o secondi piatti con salse a base di frutta o frutti rossi.



 ml 375 ml • 750 ml • 1,5 L • 3 L • 5 L



Wine Spectator

3 volte 90+



6 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

14 volte 90+



5 volte Tre Bicchieri