

Allegrini

VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2023



Regione: Valpolicella, Veneto, Italia
Ubicazione: Le uve sono vendemmiate prevalentemente da Monte dei Galli, un vigneto a 200 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est
Suolo: Misto, con una buona componente argilloso/calcareo
Sistema di allevamento: Guyot
Età media delle vigne: 35 anni



Corvina Veronese 70% Rondinella 30%



Vendemmia: La vendemmia avviene manualmente, intorno alla seconda decade di Settembre.



Vinificazione: Le uve vengono fermentate in acciaio a una temperatura tra i 25 e i 31°C per circa 9 giorni
Il vino rimane in vasche d'acciaio fino a metà febbraio e altri due mesi in bottiglia prima della messa in commercio.



Grado alcolico 12,90% Vol
Acidità totale 5,65 g/l
Residuo zuccherino 0,6 g/l
Estratto secco 28,4 g/l
PH 3.43



Il **Valpolicella classico DOC Allegrini** rappresenta una gioia quotidiana. Si può considerare la vera espressione della Valpolicella con i tipici profumi di marasca e la succosa acidità. Presenta aromi di marasca, frutti rossi e violetta, molto freschi e fragranti.
Il tannino è maturo, ben presente, molto ben integrato e il sorso è fresco e di grande beva. Sugeriamo di servirlo fresco per goderne appieno.



La **vendemmia 2023** è stata uno delle più sfidanti degli ultimi anni. A causa di alcuni eventi atmosferici estremi, il processo di maturazione ha subito un rallentamento fisiologico; quindi, la decisione del momento di vendemmia è stata fondamentale per l'aspetto qualitativo. Quest'anno è stato di primaria importanza procedere con una vendemmia di precisione e di severa selezione, per portare in vinificazione solo il meglio del frutto maturo. Fortunatamente settembre ci ha regalato un clima ideale, con giornate soleggiate e calde e notti fresche, questo ha permesso di recuperare e raggiungere la maturazione desiderata.



Il **Valpolicella classico DOC Allegrini**, con la sua grande versatilità, può essere abbinato a diversi piatti saporiti. 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 gazzetto o un caciucco livornese.



 750 ml • 1,5 L • 3 L





4 volte 90+



9 volte 90+