

Allegrini

Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico

DOCG 2019



Regione Valpolicella, Veneto, Italia

Ubicazione Le uve vengono raccolte prevalentemente dai vigneti di Villa Cavarena e Marezzane.

Esposizione Sud-Est

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%



Raccolta manuale di grappoli selezionati nella seconda metà di settembre.

Appassimento In fruttaio, 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



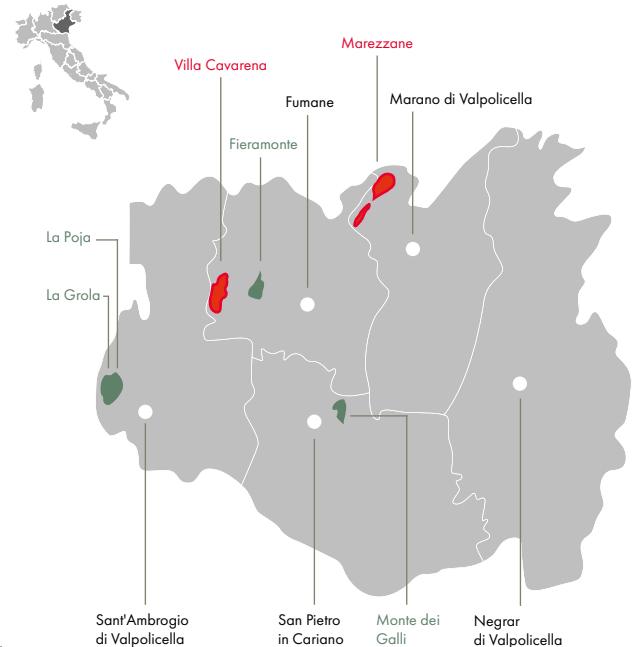
Un vino perfettamente bilanciato, tra dolcezza e acidità, tra intensità aromatica e lunghezza. Gli aromi ricordano la marmellata di ciliegie, la cannella, i chiodi di garofano ma anche il cioccolato fondente e la menta. In bocca è vellutato, con un tannino morbido ma presente che dona una grandissima 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 DOCG 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.



Wine Spectator

3 volte 90+

falstaff

95

Robert Parker
WINE ADVOCATE

6 volte 90+

JAMESUCKLING.COM

14 volte 90+

3 bicchieri
Gambero Rosso

5 volte Tre Bicchieri