

Allegriani

Valpolicella Classico

DOC 2024



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 viti 20 anni



Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%



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 5,50 g/l

Residuo zuccherino 2,3 g/l

Estratto secco 28,4 g/l

PH 3,34



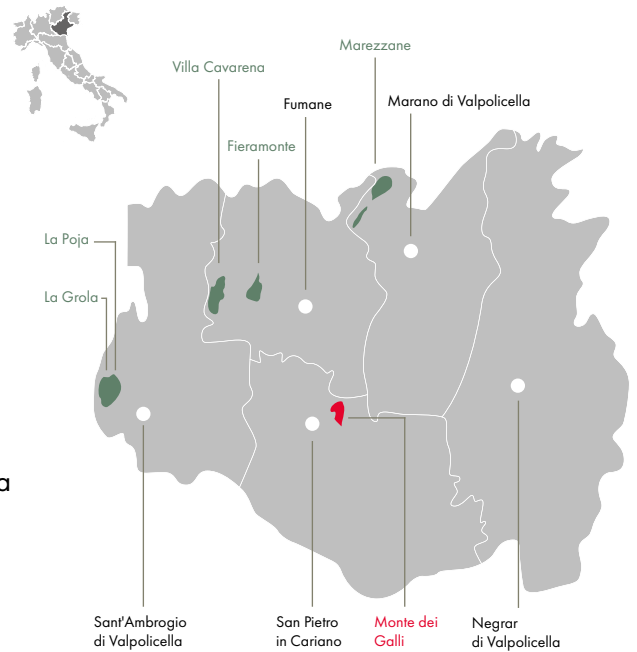
Il **Valpolicella Classico DOC** è un vino che parla di questo territorio, una vera cartina tornasole delle annate e della grande esperienza di Allegriani. Si presenta con un profilo aromatico elegante, con note di marasca, fragola e un delicato sentore di violetta. Al palato offre un sorso fresco e armonioso, con una buona acidità che dona vivacità e un tannino ben integrato che sorregge il sorso.



La **vendemmia 2024** ha confermato l'importanza delle scelte agronomiche strategiche, in particolare la coltivazione in aree collinari, fondamentali per garantire qualità e sanità delle uve. Dopo un inverno mite e una primavera piovosa con temperature sotto la media, l'estate ha visto un improvviso aumento del caldo, richiedendo un'attenta gestione idrica per evitare stress alle viti. Settembre ha riportato temperature più miti e ampie escursioni termiche, favorendo la complessità aromatica. L'adozione di tecnologie di monitoraggio climatico ha permesso di ottimizzare i trattamenti e migliorare la sostenibilità. La vendemmia, iniziata a inizio settembre, ha visto una maturazione equilibrata, con uve sane e di ottima qualità.



Il **Valpolicella Classico DOC Allegriani**, 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 grigliati. Da provare anche con piatti a base di pesce come un guazzetto o un caciucco livornese.



ml

750 ml



JAMES SUCKLING.COM

6 volte 90+

DOCTOR WINE

93

Rosso
MERANO WINE
HUNTER AWARDS

falstaff

92