



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 Calcareo, ricco in contenuto roccioso

Sistema di allevamento Double Guyot

Età media delle viti Più di 40 anni



Corvina 100%



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 richiede 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



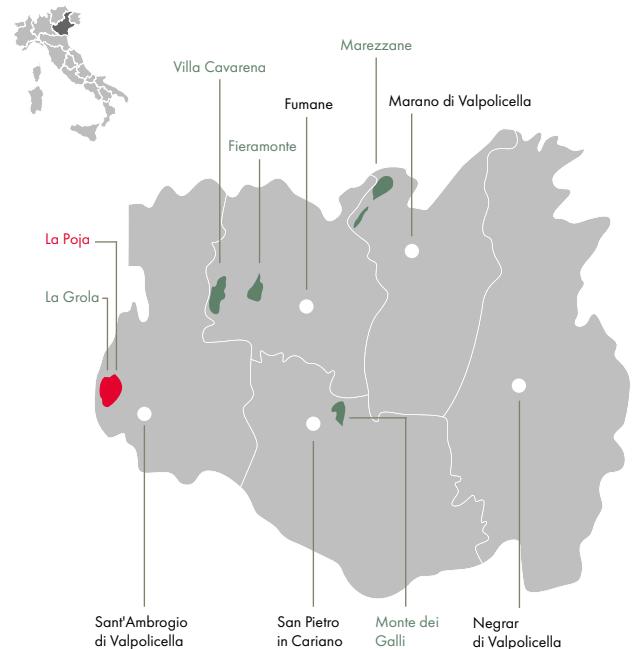
Ottenuto al 100% da uve Corvina raccolte alla loro perfetta maturazione, sprigiona aromi di frutti rossi e neri come la ciliegia nera e la mora selvatica, accompagnati da note floreali di rosa appassita che donano grande eleganza al naso. Il carattere è avvolgente, con sentori di vaniglia e sottobosco 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.



Decanter

falstaff

JAMESUCKLING.COM

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

WINEENTHUSIAST

96
EDITOR'S CHOICE

drinks
business

95

DOCTOR
WINE

95

✓✓✓✓✓
BIBENDA 2024
settembre 2023

