

Allegriini

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



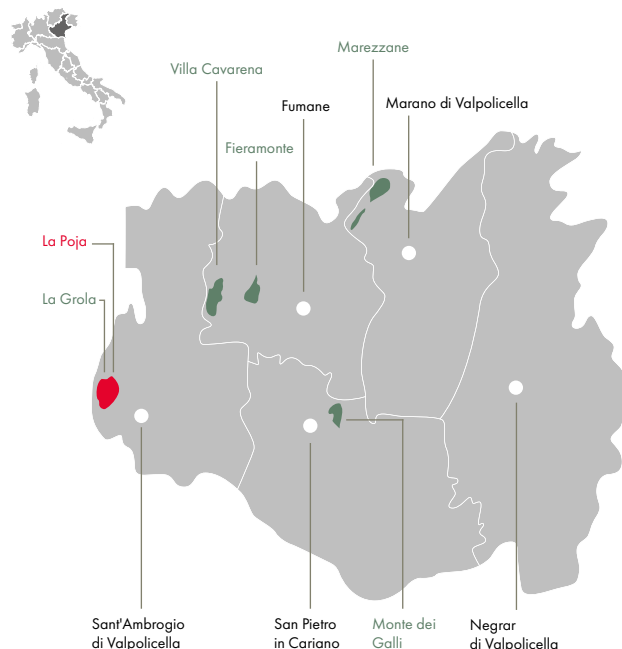
Ottenuto al 100% da uve Corvina raccolte alla loro perfetta maturazione, sprigiona aromi di frutti rossi e neri come la ciliegia nera e la mora selvatica, accompagnati da note floreali di rosa appassita che donano grande eleganza al naso. Il carattere è avvolgente, con sentori di vaniglia e sottobosco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



750 ml
1,5 L
3 L



Decanter

98

falstaff

95

JAMES SUCKLING.COM

95

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

97

WINE ENTHUSIAST

96
EDITOR'S CHOICE

drinks
business

95

DOCTOR
WINE

95

BIBENDA 2024
settembre 2023

95

Top 300
VINI BUONI
D'ITALIA 2024

Touring Club Italiano