

Allegrini

Valpolicella Classico

Superiore

DOC 2023



Regione Valpolicella, Veneto, Italia

Ubicazione Le uve sono vendemmiate prevalentemente da
dalla collina della Grola

Esposizione Sud-Est

Suolo Misto, con una buona componente argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 35 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 ad affinare in botte grande per 6 mesi, seguiti da 2 mesi in contenitori in cemento.



Grado alcolico 13,22% vol

Acidità totale 5,60 g/l

Residuo zuccherino 1,0 g/l

Estratto secco 28,7 g/l

PH 3,41



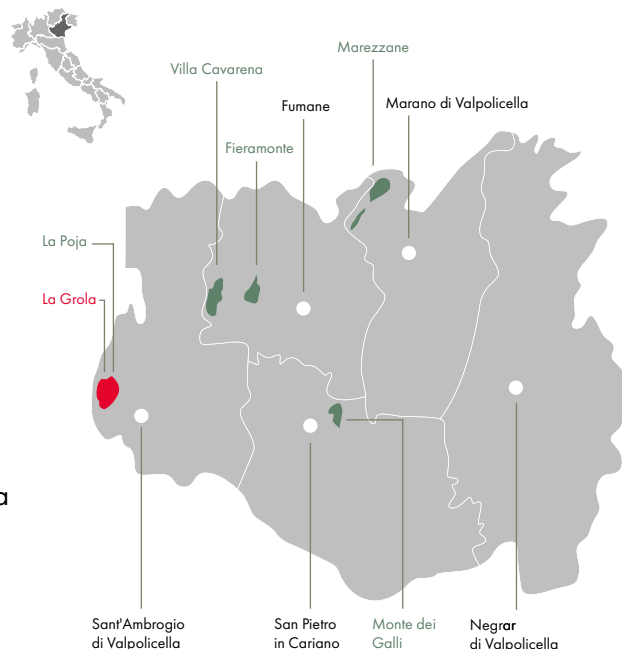
Il **Valpolicella Classico Superiore DOC Allegrini** si presenta con note di fragola, ciliegia e prugna rossa, accompagnate da delicate note di legno e rosa appassita. Al palato è slanciato, con una freschezza che sorregge il sorso e prolunga la sensazione fruttata del finale. Il tannino è morbido e ben integrato, invitando al sorso successivo.



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 Superiore DOC Allegrini**, con la sua grande versatilità, può essere abbinato a diversi piatti saporiti. Ottimo con tagliatelle al ragù bianco di coniglio, carpacci di manzo con scaglie di grana e funghi porcini, oppure con una selezione di salumi delicati come soppressa veneta e prosciutto crudo. Per un abbinamento vegetariano, è ideale con risotti ai funghi o alle erbe di campo.



750 ml

