

Allegrini

Grola

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2022

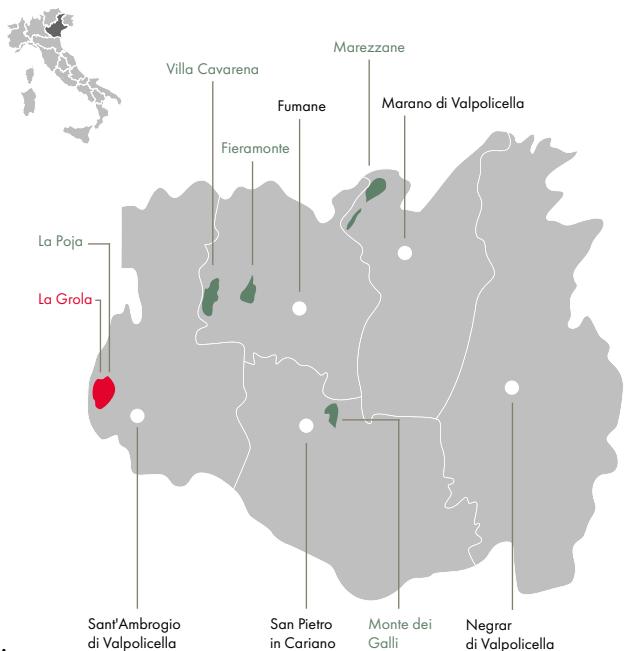


Il vigneto della Grola rappresenta il sogno di Giovanni Allegrini di creare un vino unico e inimitabile.

Esposizione Sud-Est

Suolo Prevalentemente calcareo e argilloso, ricco di scheletro e povero di sostanza organica

Sistema di allevamento Guyot



Corvina Veronese 70%, Corvinone 25%, Rondinella 5%



La vendemmia manuale, selezionando i grappoli in vigneto, avviene nella seconda metà di settembre.



Vinificazione

La vinificazione avviene in vasche d'acciaio a una temperatura che varia tra i 20 e i 25°C. La fermentazione richiede 15 giorni, con estrazioni delicate



750 ml

1,5 L

3 L



Affinamento

L'affinamento avviene per 16 mesi. Il 50% del vino viene affinato in barrique di secondo passaggio, mentre l'ulteriore 50% è affinato in botti grandi da 85 hl. Fa ulteriori 10 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.



Grado alcolico 13,39% Vol

Acidità totale 5,50 g/l

Residuo zuccherino 1,8 g/l

Estratto secco 30,7 g/l

pH 3,47



È un vino che esprime contemporaneamente un carattere solido dato dalla sua struttura tannica, bilanciato da un'acidità rinfrescante e dal frutto maturo. Un variegato bouquet di frutta e fiori come more, ciliegie e violette è seguito da note di vaniglia, tabacco e cioccolato fondente. I tannini sono presenti e maturi, creando un sorso vellutato con un lungo finale di frutti rossi e neri.



Il 2022 è stata un'annata diversa dalle precedenti. Sicca già dai mesi di febbraio e marzo che ha portato a fine primavera ad un anticipo della stagione di circa 20 gg. Il sole, il caldo eccessivo e la mancanza di pioggia hanno reso la situazione critica, solo l'irrigazione di soccorso hanno reso possibile la maturazione del grappolo. I primi giorni di agosto e le piogge cadute tra il 6 e il 13 agosto hanno portato sollievo, ribaltando il corso dell'annata. La fase di invaiatura si è velocizzata e quasi tutti i grappoli hanno potuto maturare anche grazie all'aumento dell'escursione termica notturna avvenuta nella seconda metà di agosto.



Grola è un rosso strutturato ma nello stesso tempo estremamente versatile per quanto riguarda gli abbinamenti. Perfetto con primi piatti a base di carne come delle lasagne alla bolognese, è delizioso con funghi stufati e con formaggi stagionati non piccanti se vogliamo un'alternativa vegetariana. Adatto per i secondi di carne che richiedono intingoli come brasati o stracotti.

