

Allegrini

La Poja

VERONESE IGT 2019



Regione Valpolicella Classica, 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 Veronese



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.



750 ml

1,5 L

3 L



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. Affina almeno 22 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.



Grado alcolico 14,5% Vol

Acidità totale 6,55 g/l

Residuo zuccherino 1,3 g/l

Estratto secco 32,5 g/l

PH 3,46



Al naso si apre con un **bouquet intenso e avvolgente** con ciliegia nera, prugna e melograno, arricchito da eleganti sfumature speziate di pepe nero, chiodi di garofano e vaniglia, con un tocco di cioccolato fondente e caffè. Al palato è armonioso, con una freschezza vibrante che dona dinamismo e un'ottima struttura. I tannini, ben presenti ma levigati, contribuiscono alla sensazione di grande equilibrio, rendendo il sorso morbido ma vivace. Il finale è lungo e persistente con piacevoli ritorni di spezie dolci e liquirizia.



La **vendemmia 2019** è iniziata a metà settembre e si è conclusa a metà ottobre, riportandoci ad un calendario di raccolta più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Nel complesso è stata un'annata caratterizzata da un inverno mite. L'assenza di piogge importanti durante il germogliamento ha assicurato una grande sanità. A maggio lo scenario è cambiato repentinamente, con fenomeni piovosi e temperature molto basse, praticamente invernali. La vera differenza l'ha fatta l'estate, in particolare nei nostri vigneti di collina e alta collina, dove le temperature sono rimaste sotto i 30/32°C. I vini che ne derivano sono di eccezionale finezza ed eleganza.



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.

