

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico

DOCG 2021



Regione Valpolicella, Veneto, Italia

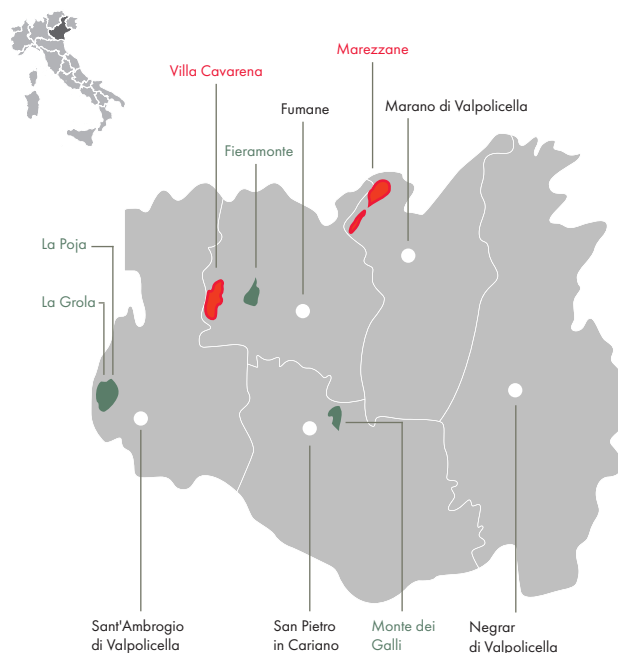
Ubicazione Le uve vengono raccolte dai vigneti di Villa Cavarena e Marezzane a 450 - 520 m s.l.m.

Esposizione Sud-Est

Suolo Misto, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti circa 15 anni



Corvina Veronese e Corvinone in netta prevalenza, affiancate da Rondinella ed Oseleta.

La vendemmia manuale, selezionando i grappoli in vigneto, avviene nell'ultima parte di settembre.



Appassimento in "fruttaio". Le uve perdono dal 40 al 45% del loro peso.



Vinificazione



Le uve vengono attentamente pigiate a dicembre. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a una temperatura che varia dagli 8 ai 22°C. La fermentazione dura circa 25 giorni, con frequenti rimontaggi.

750 ml
1,5 L
3 L
5 L

Affinamento



Vengono utilizzate barrique di primo e secondo passaggio per un minimo di 18 mesi. Dopo l'assemblaggio, il vino riposa per ulteriori 7 mesi prima dell'imbottigliamento. Rimane poi in bottiglia per almeno 14 mesi prima di essere messo in commercio.

Grado alcolico 16% Vol



Acidità totale 6,30 g/l

Residuo zuccherino 2,1 g/l

Estratto secco 34,3 g/l

PH 3,37



Rosso rubino intenso, il corpo pieno è perfettamente bilanciato con la freschezza del sorso. È un vino molto intenso e complesso, ricco di note di frutti neri come ciliegie e prugne, e sfumature di violetta, pepe nero, erbe mediterranee come il timo. Al naso si percepiscono ulteriori note di sottobosco, grafite e aromi come frutta secca, fichi e vaniglia. Al sorso è intenso, con tannini maturi e decisi ben integrati nel vino e un finale molto lungo.



La vendemmia del 2021 è stata caratterizzata da un germogliamento tardivo a causa delle basse temperature durante il mese di aprile, che hanno ritardato il ciclo fenologico di 15/20 giorni rispetto all'anno precedente. A settembre, alcuni giorni di pioggia e somme termiche significative hanno contribuito a ottenere un'acidità elevata e una maturazione straordinaria, con uve in ottime condizioni di salute e molto ricche di antociani.



L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG è un vino di grande complessità ed eleganza. Si abbina a piatti dai sapori autunnali, quali il Risotto all'Amarone o pappardelle ai funghi, ma anche a piatti a lenta cottura come brasati e stracotti.



Wine Spectator

28 volte 90+



16 volte 90+



16 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

21 volte 90+



28 volte Tre Bicchieri