

Allegri

Valpolicella Classico

DOC 2025



Regione Valpolicella, Veneto, Italia

Ubicazione Le uve sono vendemmiate prevalentemente da Monte dei Galli, un vigneto a 200 m s.l.m.

Esposizione Sud-Est

Suolo Misto, con una buona componente argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 20 anni



Corvina Veronese, Rondinella



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 in vasche d'acciaio fino a metà febbraio e altri due mesi in bottiglia prima della messa in commercio.



Grado alcolico 12,50% Vol

Acidità totale 5,45 g/l

Residuo zuccherino 2,4 g/l

Estratto secco 26,6 g/l

PH 3,26



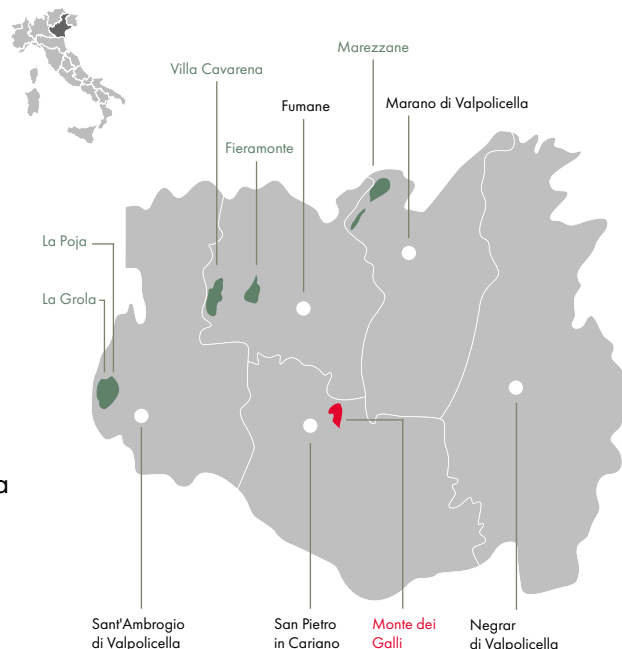
Il **Valpolicella Classico DOC** è un vino che parla di questo territorio, una vera cartina tornasole delle annate e della grande esperienza di Allegri. Si presenta con un profilo aromatico elegante, con note di marasca, fragola e un delicato sentore di violetta. Al palato offre un sorso fresco e armonioso, con una buona acidità che dona vivacità e un tannino ben integrato che sorregge il sorso.



L'**annata 2025** è stata caratterizzata da un andamento climatico articolato, ma nel complesso favorevole, che ha richiesto attenzione costante e scelte puntuali nel vigneto. Le buone precipitazioni invernali hanno assicurato adeguate riserve idriche, mentre una primavera fresca e instabile ha favorito uno sviluppo vegetativo graduale e una buona sanità delle uve. Dopo un avvio estivo con temperature elevate, il clima si è stabilizzato, accompagnando in modo ottimale invaiatura e maturazione. Le escursioni termiche di fine stagione e la positiva risposta delle aree collinari hanno contribuito a preservare freschezza e complessità aromatica. La vendemmia ha consentito di conferire in cantina uve sane, equilibrate e di elevato profilo qualitativo.



Il **Valpolicella Classico DOC Allegri**, con la sua grande versatilità, può essere abbinato a diversi piatti saporiti. Da servire fresco, è perfetto con primi di pasta come una pasta alla norma, ma anche arrosti e grigliate. Da provare anche con piatti a base di pesce come un guazzetto o un caciucco livornese.



ml

750 ml



JAMES SUCKLING.COM

6 volte 90+

DOCTOR WINE

93

Rosso
MERANO WINE
HUNTER AWARDS

falstaff

92