

Allegri Valpolicella Classico Superiore

DOC 2024



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 e 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 ad affinare in botte grande per 6 mesi, seguiti da 2 mesi in
contenitori in cemento.



Grado alcolico 12,61% vol

Acidità totale 5,60 g/l

Residuo zuccherino 2,4 g/l

Estratto secco 29,4 g/l

PH 3,38



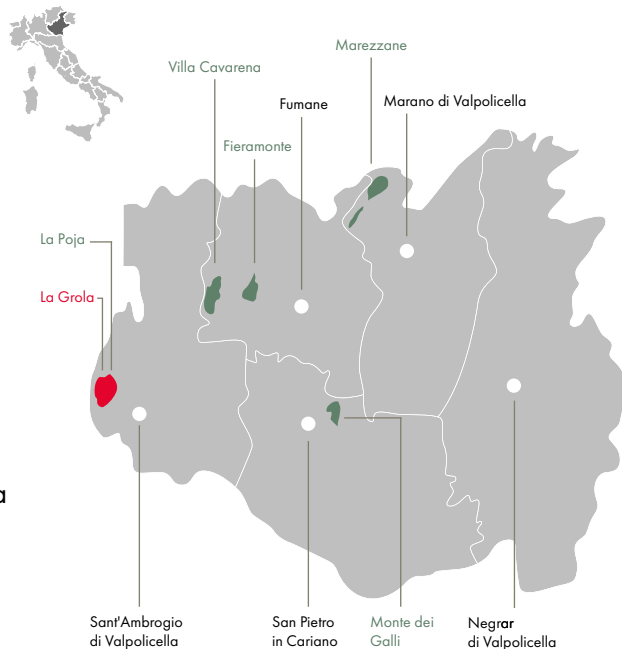
Il **Valpolicella Classico Superiore DOC Allegri** si presenta con note
di fragola, ciliegia e prugna rossa, accompagnate da delicate note di legno e
rosa appassita. Al palato è slanciato, con una freschezza che sorregge il sorso e
prolunga la sensazione fruttata del finale. Il tannino è morbido e ben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



La **vendemmia 2024** ha confermato l'importanza delle scelte
agronomiche strategiche, in particolare la coltivazione in aree collinari, fondamentali
per garantire qualità e sanità delle uve. Dopo un inverno mite e una primavera
piovosa con temperature sotto la media, l'estate ha visto un improvviso
aumento del caldo, richiedendo un'attenta gestione idrica per evitare stress alle viti.
Settembre ha riportato temperature più miti e ampie escursioni termiche, favorendo la
complessità aromatica. L'adozione di tecnologie di monitoraggio climatico ha
permesso di ottimizzare i trattamenti e migliorare la sostenibilità. La vendemmia,
iniziata a inizio settembre, ha visto una maturazione equilibrata, con uve sane e di
ottima qualità.



Il **Valpolicella Classico Superiore DOC Allegri**, 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

