

Allegrini

Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico

DOCG 2021



Regione Valpolicella, Veneto, Italia

Ubicazione Le uve vengono raccolte prevalentemente dai vigneti di Villa Cavarena e Marezzane.

Esposizione Sud-Est

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

Sistema di allevamento Guyot



Corvina Veronese e Corvinone, vitigni autoctoni di riferimento, dominano l'uvaggio, arricchito da Rondinella e da un tocco di Oseleta.



Raccolta manuale di grappoli selezionati nella seconda metà di settembre.

Appassimento In fruttai, con calo ponderale del 45-50% del peso.



Vinificazione

La pigiatura avviene a fine gennaio e il mosto fermenta a una temperatura tra 8 e 22°C per 25 giorni con rimontaggi periodici.



Affinamento

La maturazione in legno avviene per 14 mesi, in seguito a 2 mesi di riposo in massa, rimane in bottiglia 10 mesi prima di essere messo in commercio.



Grado alcolico 13,96% Vol

Acidità totale 5,70 g/l

Residuo zuccherino 93,5 g/l

Estratto secco 131,9 g/l

pH 3,67



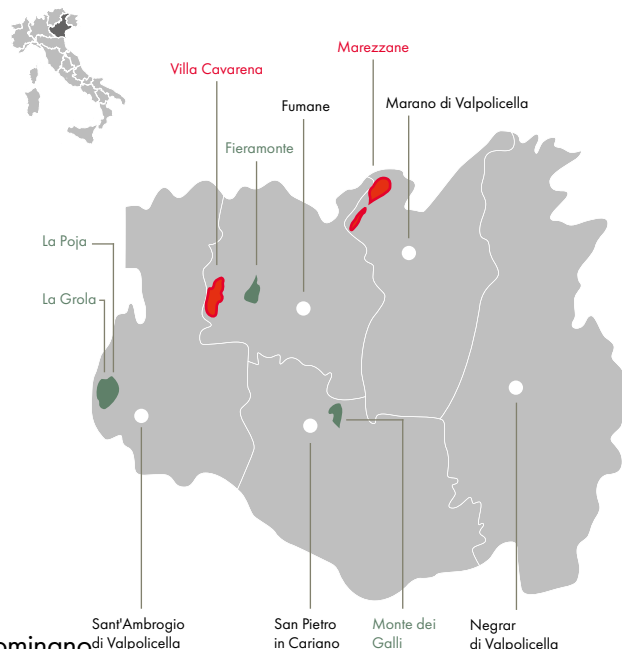
Un vino perfettamente bilanciato, tra dolcezza e acidità, tra intensità aromatica e lunghezza. Gli aromi ricordano la marmellata di ciliegie, la cannella, i chiodi di garofano ma anche il cioccolato fondente e la menta. In bocca è vellutato, con un tannino morbido ma presente che dona una grandissima lunghezza al sorso.



La vendemmia 2021 è stata caratterizzata da un germogliamento tardivo causato dalle basse temperature durante il mese di aprile, che hanno tardato il ciclo fenologico di 15/20 giorni rispetto all'anno precedente. A settembre alcuni giorni piovosi e somme termiche importanti hanno contribuito a un'alta acidità e a una straordinaria maturazione, con uve in ottimo stato di salute e molto ricche in antociani. I grappoli erano molto spargoli, condizione particolarmente favorevole per un ottimale appassimento.



Il Recioto della Valpolicella Classico DOCG Giovanni Allegrini trova il suo perfetto abbinamento con dolci secchi o a base cacao, ma è da provare anche con formaggi molto stagionati o erborinati o secondi piatti con salse a base di frutta o frutti rossi.



ml

500 ml



Wine Spectator

3 volte 90+

falstaff

95



6 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

14 volte 90+



5 volte Tre Bicchieri