

Allegriani

## Grola

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2023



Il vigneto della Grola rappresenta il sogno di Giovanni Allegriani di creare un vino unico e inimitabile.

**Esposizione** Sud-Est

**Suolo** Prevalentemente calcareo e argilloso, ricco di scheletro e povero di sostanza organica

**Sistema di allevamento** Guyot



Corvina Veronese in chiara predominanza, affiancata da Corvinone ed un tocco di Rondinella



La vendemmia manuale, selezionando i grappoli in vigneto, avviene nella seconda metà di settembre.

### Vinificazione



La vinificazione avviene in vasche d'acciaio a una temperatura che varia tra i 20 e i 25°C. La fermentazione richiede 15 giorni, con estrazioni delicate

### Affinamento



L'affinamento avviene per 16 mesi. Il 50% del vino viene affinato in barrique di secondo passaggio, mentre l'ulteriore 50% è affinato in botti grandi da 85 hl. Fa ulteriori 10 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.



**Grado alcolico** 13,36% Vol

**Acidità totale** 5,65 g/l

**Residuo zuccherino** 1,8 g/l

**Estratto secco** 30,7 g/l

**pH** 3,41



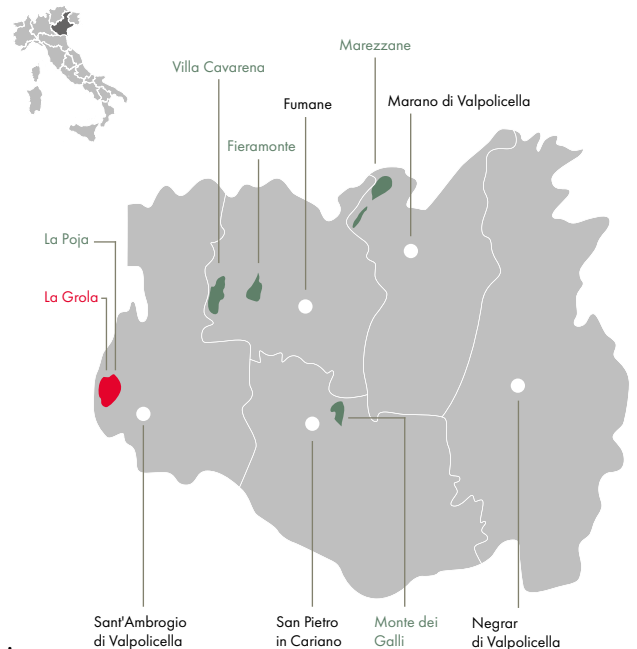
È un vino che esprime contemporaneamente un carattere solido dato dalla sua struttura tannica, bilanciato da un'acidità rinfrescante e dal frutto maturo. Un variegato bouquet di frutta e fiori come more, ciliegie e violette è seguito da note di vaniglia, tabacco e cioccolato fondente. I tannini sono presenti e maturi, creando un sorso vellutato con un lungo finale di frutti rossi e neri.



La **vendemmia 2023** è stata uno delle più sfidanti degli ultimi anni. A causa di alcuni eventi atmosferici estremi, il processo di maturazione ha subito un rallentamento fisiologico; quindi, la decisione del momento di vendemmia è stata fondamentale per l'aspetto qualitativo. Quest'anno è stato di primaria importanza procedere con una vendemmia di precisione e di severa selezione, per portare in vinificazione solo il meglio del frutto maturo. Fortunatamente Settembre ci ha regalato un clima ideale, con giornate soleggiate e calde e notti fresche, questo ha permesso di recuperare e raggiungere la desiderata.



**Grola** è un rosso strutturato ma nello stesso tempo estremamente versatile per quanto riguarda gli abbinamenti. Perfetto con primi piatti a base di carne come delle lasagne alla bolognese, è delizioso con funghi stufati e con formaggi stagionati non piccanti se vogliamo un'alternativa vegetariana. Adatto per i secondi di carne che richiedono intingoli come brasati o stracotti.



750 ml

1,5 L

3 L

