

Allegrini

La Grola IGT 2012



Denominazione: Veronese I.G.T.
Vitigni: Corvina 90%, Oseleta 10%

Il territorio: Valpolicella Classica

Collocazione geografica: Sant'Ambrogio di Valpolicella –
Podere La Grola, 30.00 ettari piantati tra il 1979 e il 1998
Altitudine: 310 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Tipologia di terreno: Prevalentemente argilloso e calcareo,
ricco di scheletro e povero di sostanza organica

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Età media delle viti: 26 anni

Densità di impianto: Impianto del 1979 circa 4.240 ceppi/Ha,
impianto del 1998 circa 6.500 viti/Ha

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Raccolta manuale effettuata a inizio Ottobre

Vinificazione: Pigiatura soffice e diraspatura delle uve

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata con
rimontaggi giornalieri periodici

Temperatura di fermentazione: 20/28°C

Durata della fermentazione: 15 giorni circa

Fermentazione malolattica: Naturalmente svolta nel mese di
ottobre in barrique

Affinamento: Maturazione in barriques di rovere francese di
secondo passaggio per 16 mesi, massa per 2 mesi e
affinamento in bottiglia per 10 mesi

Dati analitici

Grado alcolico: 13,85% Vol.

Acidità totale: 5,7 g/l

Zuccheri residui: 3,2 g/l

Estratto secco: 33,0 g/l

SO2 libera: 25 mg/l

SO2 totale: 83 mg/l

pH 3,32

Caratteristiche dell'annata

L'estate è stata senz'altro anomala, date le elevate temperature e la prolungata assenza di precipitazioni. Il providenziale acquazzone del 17 luglio, con 25 mm di pioggia, ha tuttavia ripristinato le riserve idriche e riportato la vegetazione in equilibrio. Inoltre le abbondanti e necessarie precipitazioni di inizio settembre, circa 80 mm di pioggia, hanno modificato sostanzialmente le condizioni del macroclima, determinando sensibili escursioni termiche, indispensabili per una buona espressione del patrimonio aromatico e per il mantenimento del tenore acido, oltre che per la maturazione fenolica dei grappoli. Nonostante si sia verificato un calo produttivo del 10-15% il grande caldo non ha provocato scottature dei grappoli.

Note degustative

E' il risultato straordinario dell'incontro di due grandi personalità: la collina della Grola e i vitigni autoctoni della Valpolicella. L'ottima esposizione dei vigneti che godono di buona insolazione e della fresca brezza che giunge dal vicino lago di Garda, permette alle uve di esprimere il meglio delle loro potenzialità. Il sapiente affinamento in cantina consegna un rosso di grande eleganza e armonia, raffinato e capace di evolvere positivamente per oltre un decennio.

Gastronomia

La Grola è indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, sia arrosto che con salse brune, specialmente agnello e capretto. Inoltre è delizioso con funghi stufati o alla griglia e con formaggi stagionati non piccanti.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 16-18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



750 ml 1,5 Lt 3 Lt 6 Lt