

Allegrini

La Poja 2004

Denominazione Veronese, I.G.T.
Vitigni 100% Corvina Veronese

Collocazione geografica **IL TERRITORIO: Valpolicella**
Podere La Poja, parcella superiore del podere La Grola, Sant'Ambrogio di Valpolicella
2.65 ettari piantato nel 1979

Altitudine 320 m s.l.m.
Esposizione Sud-est
Tipologia del terreno Prevalentemente calcareo, ricco di scheletro (contenuto calcareo 78,5% - contenuto calcareo attivo 16,78%)

Sistema di allevamento Guyot bilaterale
Età delle viti 28 anni
Densità dell'impianto Circa 4.200 viti per ettaro
Carico di gemme 8 (generalmente le prime 3 gemme non sono capi a frutto)

Andamento stagionale **CARATTERISTICHE DELL'ANNATA**
L'annata è stata caratterizzata da temperature medie piuttosto basse e piovosità nella norma. Fondamentale si è rivelato il diradamento delle uve, in quanto la produttività è stata tendenzialmente elevata. La maturazione, benché leggermente posticipata rispetto alla media degli ultimi anni, è stata caratterizzata da un buon equilibrio tra zuccheri e polifenoli.

Vendemmia **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**
Metà di Ottobre
L'epoca di raccolta fa capire che in questo caso si vuole determinare la surmaturazione delle uve sulla pianta.

Metodo di raccolta Manuale
Pigiatura Soffice dell'uva diraspata
Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata
Rimontaggi giornalieri periodici

Durata 12-15 giorni
Temperatura 22/31°C
Ferm. malolattica Svolta nel mese di Novembre
Affinamento Maturazione in barrique nuovi d'Allier per 20 mesi, massa per 8 mesi e affinamento in bottiglia per 15 mesi

Imbottigliamento Marzo 2007

DATI ANALITICI

pH 3,50
Acidità totale 5,70 g/l
Grado alcolico 14,90% vol.
Estratto secco 34,00 g/l
Zuccheri residui 3,50 g/l
SO₂ totale 60,00 mg/l
SO₂ libera 20,00 mg/l

NOTE DEGUSTATIVE

Colore, aroma e sapore E' un vino da monovitigno complesso, ricco di corpo, dall'intenso colore rosso rubino e dal profumo di mora selvatica e spezie. Viene prodotto con uva Corvina Veronese coltivata sulla Sommità del prestigioso e storico Podere La Grola, nella parcella denominata La Poja, dove ha trovato il suo ideale terroir. L'intuizione del monovitigno è per intero di Giovanni Allegrini, che l'ha maturata attraverso l'appassionato dialogo con la sua terra. Un vino di eccezionale longevità che può invecchiare fino a 18 anni.

Gastronomia La Poja è ideale per accompagnare arrosti di carni rosse e selvaggina. Ottimo se accostato a formaggi stagionati non piccanti, s'incontra magistralmente con piatti a base di tartufo bianco e nero della Valpolicella. Si consiglia di servire a 18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

