

Villa Giona 2004

Denominazione Veronese, Indicazione Geografica Tipica
Vitigni 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Syrah

IL TERRITORIO: Valpolicella

Collocazione geografica San Pietro in Cariano, Comune della Valpolicella Classica
Superficie del vigneto 5 ettari
Altitudine Media 130 m s.l.m.
Esposizione Sud-Est
Tipologia del terreno Di medio impasto, di origine morenica e alluvionale
Sistema di allevamento Cordone speronato bilaterale
Età delle viti 11 anni
Densità di impianto Circa 9.600 viti per ettaro
Carico di gemme 8

La nuova realtà viticola di Allegrini è rappresentata da questo impianto ad alta densità ottenuto con un tralcio a frutto piegato orizzontalmente (guyot) e successivamente speronato. Il grande vantaggio si esprime attraverso l'equilibrio vegetativo e la maggiore produzione di polifenoli, dovuta sia alla bassa produzione per ceppo, resa possibile dalla vendemmia verde (diradamento) che alla minor distanza fra tralci e suolo.

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

Condizioni climatiche 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.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Merlot: prima decade di Settembre
Cabernet Sauvignon e Syrah: fine settembre
Metodo di raccolta Manuale
Pigiatura Soffice, dell'uva diraspata
Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata
Temp. di fermentazione 20-28°C
Durata della macerazione 12 giorni con rimontaggi giornalieri periodici
Invecchiamento Maturazione in legno (barriques da 225 L in rovere francese) per 18 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 10 mesi
Imbottigliamento Luglio 2006

DATI ANALITICI

pH 3,50
Acidità totale 6,43 g/l
Grado alcolico 14,30% Vol.
Estratto secco 33,10 g/l
Zuccheri riduttori 1,30 g/l
SO₂ totale 61,00 mg/l
SO₂ libera 21,00 mg/l

NOTE DEGUSTATIVE

Colore, aroma e sapore Villa Giona ha colore rosso rubino carico e bouquet generosamente fruttato, con sentori di vaniglia, spezie e frutti a bacca nera. In questo vino la struttura del Cabernet Sauvignon si unisce alla morbidezza del Merlot e si arricchisce nel finale dei toni speziati tipici del Syrah.

Gastronomia Villa Giona accompagna ottimamente vitello e agnello arrosto, petto d'anatra all'uva passa o alle spezie, fegato alla veneziana con polenta e formaggi di media stagionatura.

Si consiglia di servire alla temperatura di 18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

