

Giovanni Allegrini Recioto DOC 2006

Denominazione Vitigni Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.
80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Collocazione geografica Valpolicella Classica, zona collinare
Altitudine 180-280 m s.l.m.
Esposizione Prevalentemente Sud-Est
Tipologia del terreno Molto vario, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato
Sistema di allevamento Vecchi impianti: Pergola Trentina / Nuovi impianti: Guyot semplice
Età media delle viti 26 anni
Densità di impianto Vecchi impianti: circa 3.000 ceppi per ettaro
Nuovi impianti: circa 5.000 ceppi per ettaro
Carico di gemme Vecchi impianti: 18 / Nuovi impianti: 10-12
(generalmente le prime tre gemme non sono capi a frutto)

IL TERRITORIO: Valpolicella

Condizioni climatiche

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA
L'andamento stagionale della vendemmia 2006 e' stato nella norma. Lo sviluppo vegetativo e' proceduto speditamente, garantendo una adeguata superficie fogliare per il periodo della fioritura che e' cominciata nell'ultima settimana di maggio. La scarsa piovosità nei mesi di giugno e luglio ha favorito una regolare allegagione in tutte le varietà di uva. Il buon apporto idrico nel mese di agosto (circa 60 mm senza grandine) ha inoltre assicurato un'ottima invaiatura. La vendemmia e' stata condotta in giornate di sole, caratterizzate da escursioni termiche significative (8/25 gradi centigradi). Tali condizioni atmosferiche hanno permesso di raccogliere delle uve perfettamente sane, con elevata gradazione zuccherina ed ideale stato di maturazione fenolica. Anche il periodo immediatamente successivo alla raccolta si rivela ideale per la fase di appassimento delle uve, che si sono mantenute perfettamente sane e integre.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Effettuata durante la seconda metà di Settembre
Metodo di raccolta Manuale di grappoli selezionati
Appassimento Naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 45-50%
Pigiatura Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata a fine Gennaio
Fermentazione In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura 8-22°C
Durata 25 giorni con rimontaggi giornalieri periodici
Affinamento Maturazione in legno per 14 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 10 mesi
Imbottigliamento Luglio 2009

DATI ANALITICI

pH 3,50
Acidità totale 6,3 g/l
Grado alcolico 14,01% Vol.
Estratto secco 44,20g/l
Zuccheri riduttori 140 g/l
SO₂ totale 96,00 mg/l
SO₂ libera 28,00 mg/l

NOTE DEGUSTATIVE

Colore, aroma e sapore Vino dolce, di colore rosso rubino intenso, ha bouquet speziato con sentore di frutta appassita e sapore pieno e vellutato. Condivide con l'Amarone la tecnica dell'appassimento delle uve, ma se ne distingue per la naturale interruzione del processo fermentativo prima che tutti gli zuccheri siano trasformati in alcool. Questo vino di straordinaria concentrazione, porta il nome di Giovanni Allegrini, fondatore dell'Azienda che l'ha eletto come il suo preferito.
Gastronomia Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, l'Amarone può essere proposto anche con piatti originali ed affascinanti dai sapori agrodolci, per cui si sposa alla perfezione con le creazioni della cucina asiatica e mediorientale. Si consiglia di servire ad una temperatura di 18° C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

