

## La Grola 2006

**Denominazione** Veronese, I.G.T.  
**Vitigni** 80% Corvina, 20% Syrah

### IL TERRITORIO: Valpolicella

**Collocazione geografica** Podere La Grola, Sant' Ambrogio di Valpolicella  
30 ettari piantati tra 1979-1998

**Altitudine** 310 m s.l.m.

**Esposizione** Sud-Est

**Tipologia del terreno** Prevalentemente argilloso e calcareo, ricco di scheletro

**Sistema di allevamento** Guyot bilaterale

**Età delle viti** 22 anni

**Densità di impianto** Impianto del 1979: 4.240 viti per ettaro; impianto del 1998: 6.500 viti per ettaro

**Carico di gemme** Vecchi impianti: 12-14 / Nuovi impianti: 8-10  
(generalmente le prime 3 gemme non sono capi a frutto)

### CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

**Condizioni climatiche** 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. Si prevede, quindi, un'annata di ottima qualità'.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Effettuata nella prima decade di ottobre  
**Metodo di raccolta** Manuale

**Pigiatura** Pigiatura soffice e diraspatura delle uve

**Fermentazione** In acciaio inox a temperatura controllata  
Rimontaggi giornalieri periodici

**Temperatura** 20-28°C

**Ferm. malolattica** Svolta nel mese di Novembre

**Affinamento** Maturazione in legno per 16 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 10 mesi

**Imbottigliamento** Maggio 2008

### DATI ANALITICI

**pH** 3,52

**Acidità totale** 5,60 g/l

**Grado alcolico** 13,95% Vol.

**Estratto secco** 32 g/l

**Zuccheri residui** 3,80 g/l

**SO<sub>2</sub> totale** 74,00 mg/l

**SO<sub>2</sub> libera** 32,00 mg/l

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore, aroma e sapore** Vino di buon corpo, intenso ed elegante, ha colore rosso rubino carico e profumo ampio ed avvolgente, con note di frutti di bosco unite a sentori di ginepro, tabacco e caffè. L'alta densità di impianto e la conseguente bassa resa del podere contribuiscono a conferire a questo vino la caratteristica concentrazione. Può invecchiare per 10-12 anni.

**Gastronomia** La Grola è indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, sia arrosto che con salse brune, specialmente angello 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.

