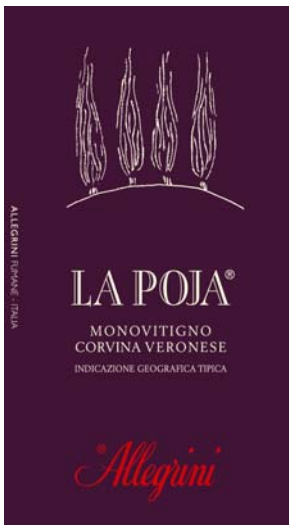


La Poja



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.

E' un vino assolutamente originale per la Valpolicella Classica; ne valorizza infatti il vitigno più rappresentativo, la cui origine viene leggendariamente ricondotta proprio a questo colle. L'intuizione del monovitigno è per intero di Giovanni Allegrini, che l'ha maturata attraverso l'appassionato dialogo con la sua terra. Vino di eccezionale longevità, può invecchiare fino a 18 anni.

VITIGNI

Corvina Veronese 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

La Poja, parcella superiore del Podere La Grola, Sant' Ambrogio di Valpolicella
Ettari 2.65
Anno d'impianto: 1979
Altimetria: media 310 mt. s.l.m.
Esposizione: sud-est
Tipologia del terreno: prevalentemente calcareo, ricco di scheletro (contenuto calcare 78,5% - contenuto calcare attivo 16,78%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ IMPIANTO

Guyot doppio, 4.200 viti per ettaro
Età media delle viti: 21 anni
Carico di gemme: 8 (è da tenere presente che le prime 3 gemme non sono capi a frutto)

RESA

42 HI/Ha

VENDEMMIA

Raccolta manuale a metà ottobre
L'epoca di raccolta fa capire che in questo caso si vuole determinare la surmaturazione delle uve sulla pianta

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve
Temperatura di fermentazione: 22°/31° C
Durata della macerazione: 9 giorni ca.
Rimontaggi giornalieri periodici
Fermentazione malo-lattica: svolta nel mese di novembre
Trasferimento in legno: novembre
Maturazione in legno per 20 mesi
8 mesi massa
Affinamento in bottiglia per 15 mesi

DATI ANALITICI MEDI

Acidità totale: 5,40 g/l
pH 3,50
Estratto secco totale: 34 g/l
Grado alcolico complessivo: 14,30%
Zuccheri riduttori: 3,5 g/l
SO₂ totale 90 mg/l
SO₂ libera 21 mg/l

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.