

Veronese IGT "La Grola" - Allegrini



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Veneto
- Vitigno: Corvina Veronese 90%, Oseleta 10%
- Altitudine: 310 m s.l.m.
- Esposizione: Sud-Est
- Tipologia di terreno: Prevalentemente argilloso e calcareo, ricco di scheletro e povero di sostanza organica
 - Sistema di allevamento: Guyot bilaterale
 - Densità di impianto: Impianto del 1979 circa 4.240 ceppi/Ha, impianto del 1998 circa 6.500 viti/Ha
 - Vendemmia: Manuale, comprende un'attività di selezione dei grappoli
 - Vinificazione: Pigiatura soffice e diraspatura delle uve
 - Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri periodici
 - Affinamento: Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 16 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 10 mesi.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Ampio e potente, con note di frutti rossi e spezie dolci, sensazioni erbacee e balsamiche
- Gusto: Di buon corpo, fresco e sapido, con tannini fitti e sfumature boisé.