



CORTE GIARA



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG LA GROLETTA 2018



Amarone della Valpolicella D.O.C.G.



Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%



Regione Veneto

**Collocazione geografica** Zona collinare della Valpolicella

**Altitudine** 180-250 m s.l.m.

**Esposizione** Sud/Est

**Tipologia di terreno** Molto vario per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro

**Sistema di allevamento** Pergola

**Età media delle viti** 32 anni

**Densità di impianto** Circa 3,000 viti/Ha



**Vendemmia** Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda metà di settembre

**Appassimento** Surmaturazione naturale in fruttajo per 3/4 mesi con calo ponderale del 40% del peso originario

**Vinificazione** Pigiatura soffice dell'uva diraspata durante la prima quindicina di gennaio

**Fermentazione** In acciaio inox a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione** 8-22°C



**Durata della fermentazione** 22-24 giorni con rimontaggi giornalieri periodici

**Affinamento** Permanenza per 5 mesi in acciaio inox, maturazione in legno per 15 mesi (metà botti di rovere di Slavonia, metà in barriques di secondo passaggio), 6 mesi di affinamento in bottiglia ageing



**Grado alcolico** 15,50% Vol

**Acidità totale** 6,00 g/l

**Zuccheri residui** 2,7 g/l

**Estratto secco** 36,2 g/l

**pH** 3.50



Ci troviamo di fronte ad una vendemmia lunga, con maturazioni lente, generosa e di qualità. La primavera è stata particolarmente piovosa e ai primi di luglio, visto l'abbondante carico di grappoli, abbiamo effettuato alcuni diradamenti per portare la vigna in equilibrio. Alla fine di luglio è iniziato un periodo siccitoso, intervallato da qualche provvidenziale pioggia. Alla vigilia della vendemmia abbiamo assistito a forti piogge (fino a 170 millimetri di acqua). Per fortuna le previsioni meteo che annunciavano altre condizioni negative sono state smentite. A settembre si è quindi avuta una sorta di nuova piccola estate, con temperature fino a 33°C, somme termiche elevate ma escursioni altrettanto elevate (sbalzi anche di 15°C tra giorno e notte), che hanno permesso alle uve una maturazione ideale. Quella fenolica si è avuta dopo la seconda decade di settembre. Le uve presentano uno stato sanitario perfetto, con buone quantità abbinata a buona qualità.



In casa Allegrini la tecnica dell'appassimento è gestita con grande oculatezza, volta a valorizzare la maturità del frutto mantenendone però l'integrità. L'Amarone La Groletta sfrutta la buona vendemmia 2018 per donare intense note di frutto scuro maturo, rinfrescate da sfumature balsamiche e minerali. Il sorso, energico e possente, è sostenuto da tannini fitti e setosi.



frutto scuro maturo



note balsamiche



note minerali



Grandi brasati, selvaggina in genere, lepre in particolare, anatra all'arancia, formaggi di lunga stagionatura, da osare con gli astici in guazza di pomodoro ed anche solo per meditazione



Servire alla temperatura di 16°C e stappare la bottiglia un'ora prima del servizio.



Capacità di invecchiamento maggiore di 10 anni.

750 ml • 1,5 L



Wine Spectator

1 volta 90+

WINEENTHUSIAST

2015 - 91 pt

Robert Parker WINE ADVOCATE

1 volta 90+

JAMES SUCKLING.COM

3 volta 90+

Decanter

2015 - 90 pt