



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



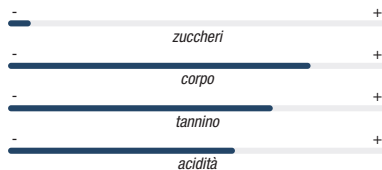
Grado alcolico 15,50% Vol

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 abbinate 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