



2013 La Poja IGT Corvina Veronese

Agricola Allegrini, Fumane

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	Allegrini
Qualitätsstufe	IGT
Ausschanktemperatur	18-20°C
Trinkreif	ca. 15 Jahre
Traubensorten	Corvina
Awards	James Suckling 94 , Parker 93
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35020575

Bemerkungen

Ein Rotwein von internationaler Klasse. Körperreich, mit voller Frucht, samtigen Tanninen, grosser Struktur, Komplexität und überragender Eleganz. Ausschliesslich aus der Edelrebsorte Corvina Veronese erzeugt, wachsen die Trauben dieses Weines auf einer optimal gelegenen, 2,65ha grossen Parzelle des historisch berühmten Weinbergs «La Grola». Auf einem Hochplateau wurde der Weinberg mit der Absicht angelegt, einen Wein zu erzeugen, der das Höchstmögliche des Weinanbaugebietes Valpolicella darzustellen vermag. Die einmaligen geologischen Bedingungen dieses kalkhaltigen Bodens, die klimatischen Verhältnisse, die Dichte, auf einen kleinen Ertrag ausgerichtete Anpflanzung (weniger als 40 hl/ha) und die klassische Vinifikation erlauben dieser Rebe ihren vollen Charakter zu entfalten. Der Weinberg befindet sich auf einer nach Südost ausgerichteten Lage auf 327m ü.M. Die Stockdichte beträgt 4'200 Stöcke pro Hektare, nach dem Erziehungssystem des «doppelten Guyot» bewirtschaftet, die nicht mehr als 9 bis 10 Knospengaugen pro Pflanze zu ergeben haben. Die Reben lassen Trauben gedeihen, die im November bestens ausgereift als Spätlese von Hand gelesen werden. Die exponierte Lage des Rebberges

garantiert dabei das Ernten wahrlich vollreifer und gesunder Trauben. Für die Vinifizierung gehören die Trauben zuerst entrappt und sodann sanft gepresst. Die anschliessende Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 25°C bis 33°C über einen Zeitraum von 12 Tagen, während dessen der Most täglich umzuwälzen ist. Nach der abgeschlossenen malolaktischen Gärung wird der Wein für die Dauer von 19 Monaten in Fässern à 550 Litern (doppelte Barriques) französischer Eiche ausgebaut. In Flaschen abgefüllt, reift dieses edle Gewächs nochmals eineinhalb Jahre in tiefen Kellern, bevor es in den Handel kommt. Ein Wein voller Frucht, der von samtigen Tanninen unterlegt ist und der mit seiner grossen Struktur und Eleganz für exzellente Alterungsqualitäten bürgt. Einer der ganz grossen Weine Italiens.

Passt zu

Käse, Rotem Fleisch, Schmorgerichten