ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico DOC 2024 2024



Classico Valpolicella… O Valpolicella Classico?

Il Valpolicella è un grande classico. Un vino piacevolmente semplice ma non banale, perfetto compagno di pranzi e cene tra amici o formali. Il Valpolicella proposto da Allegrini può inoltre fregiarsi della menzione Classico che indica la provenienza delle uve dalle zone più storiche (e migliori) della denominazione. Un assemblaggio tradizionale di uve autoctone Corvina, Rondinella e Molinara che danno vita a un rosso equilibrato e piacevole. Nel bicchiere si presenta di un bel colore vivo, con ancora alcune sfumature violacee. Al naso è tipico e fortemente varietale, con una nota fruttata dominata dalla ciliegia a cui si accompagnano tocchi di spezie ed erbe aromatiche. In bocca è croccante e succoso allo stesso tempo. Un vino equilibrato e di grande persistenza gustativa.

È considerato uno dei produttori simbolo della Valpolicella Classica, riconosciuto da sempre come una delle cantine italiane più importanti e significative. Azienda di proprietà della famiglia Allegrini sin dal XVI secolo, oggi può contare su oltre cento ettari di vigneto nelle zone storiche della denominazione. Attenti all'innovazione e al rispetto per l'ambiente, puntano a raggiungere la piena sostenibilità e la certificazione biologica. In cantina, nel corso degli anni, sono state molte novità e migliorie, a partire dall'uso della barrique per ridurre il periodo di invecchiamento per non snaturare l'impronta varietale delle uve.

La Vigna

Terreno	Molto vario, per lo più argilloso e calcareo
Esposizione	Sud-Est, 180-280m s.l.m.
Allevamento	Guyot semplice
Densità imp.	Circa 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%
Gradazione	13,2% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Tagliatella al tartufo
Vinificazione	Raccolta manuale effettuata nella seconda metˆ di settembre. Pigiatura soffice dellÕuva diraspata Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento: Permanenza in acciaio fino a metˆ febbraio, affinamento di 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Di colore rosso rubino con sfumature violacee, esprime una fragrante nota fruttata dominata dalla ciliegia, cui fanno eco pi• fresche sfumature di pepe ed erbe aromatiche, patrimonio di Corvina e Corvinone, le storiche uve di questa denominazione. Se da giovane colpisce per la beva scattante e succosa, a distanza di un paio dÕanni esprime invece maggior delicatezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821