



ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico DOC 2024

2024

## Classico Valpolicella... O Valpolicella Classico?



Svinando

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 Allegriani 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 Allegriani 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 metà di settembre. Pigiatura soffice dell'Uva diraspata Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento: Permanenza in acciaio fino a metà 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 più 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 d'anni 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