

GROLETTA

THE HERITAGE COLLECTION

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2024

750 ml | 1,5 L

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

La **vendemmia 2024** ha evidenziato l'importanza delle scelte agronomiche, in particolare della gestione dei vigneti collinari, determinanti per garantire qualità e sanità delle uve.

Dopo un inverno mite e una primavera piovosa con temperature inferiori alla media, l'estate è stata caratterizzata da un rapido aumento delle temperature, rendendo necessaria un'attenta gestione idrica.

Il mese di settembre, con condizioni più miti e buone escursioni termiche, ha favorito lo sviluppo aromatico e una maturazione equilibrata. La raccolta, avviata a inizio settembre, ha portato in cantina uve sane e di ottima qualità.

Vigneto

15 ha a conduzione diretta in Valpolicella Orientale e Valpantena, Azzago e Grezzana ad un'altitudine di 300-350 mt. Il suolo è molto vario, argilloso e calcareo.

A completamento della produzione sono utilizzate parte delle uve dei vigneti dell'Area Classica di Allegrini e i fornitori del PROTOCOLLO ARNIA.

Processo produttivo

La raccolta manuale di grappoli selezionati avviene nella seconda metà di settembre. Segue una prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (23°C) per circa 9 giorni. A febbraio si svolge una seconda fermentazione sulle bucce, della durata di 9-10 giorni.

Il vino affina successivamente per circa 4 mesi in acciaio, prosegue con 11 mesi in botti di rovere di Slavonia e completa il suo percorso con ulteriori 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Grado alcolico 13,50% Vol

Si abbina bene con una varietà di piatti grazie alla sua struttura ricca e al profilo aromatico complesso. Ideale con pasta al ragù, lasagne o pappardelle al cinghiale, dove la ricchezza del vino bilancia la corposità del piatto, perfetto per stufati di carne, spezzatini e piatti in umido, dove i tannini del vino aiutano a bilanciare i sapori ricchi e complessi.

