

GROLETTA THE HERITAGE COLLECTION

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

2023

750 ml

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

La **vendemmia 2023** si è rivelata particolarmente sfidante, segnata da eventi climatici estremi che hanno rallentato il processo di maturazione. In questo contesto, la scelta del momento di raccolta è stata determinante per garantire la qualità finale. Si è resa quindi necessaria una vendemmia di precisione, con un'attenta e rigorosa selezione delle uve. Le condizioni favorevoli del mese di settembre, con giornate calde e soleggiate e notti fresche, hanno infine permesso di completare la maturazione, portando in cantina uve sane ed equilibrate.

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, si svolge nella seconda metà di settembre. Le uve, diraspate, vengono sottoposte a pigiatura soffice e avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (25°C) per circa 9 giorni. Il vino matura per 12 mesi in legno, per metà in botti di rovere di Slavonia e per metà in barrique di secondo passaggio.

Grado alcolico 13,50% Vol

Si accompagna perfettamente con carni arrosto, in particolare se maiale, faraona, capra e agnello.

Eccellente con piatti a base di funghi e con formaggi di media stagionatura.

