



La Poja

Veronese IGT 2010

Allegrini

La Poja, vino rosso Veronese Igt, è prodotto dall'azienda Allegrini nel Podere La Poja, dal quale prende il nome, nel comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella, con sole uve di Corvine Veronese.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Veronese
Denominazione	IGT
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Sant'Ambrogio di Valpolicella
Vitigno	Corvina veronese 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Zuccheri	3.5 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Succoso e di grande corpo, con lungo finale sorretto da freschezza e vigore minerale
Profumo	Note fruttate e speziate, con contorno di mandorla tostata, incenso, erbe officinali e balsamiche
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Robert Parker 93 ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle
--------------	---

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	320 m m
Tipologia terreno	Prevalentemente calcareo, ricco di scheletro
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4.240 ceppi/Ha
Età ceppi	31 anni
Epoca vendemmia	Ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva diraspata, fermentazione in acciaio inox a 22/31°C per 12/15 giorni

Maturazione Maturazione in barriques nuove d'Allier per 20 mesi,
massa per 8 mesi
Affinamento In bottiglia per 10 mesi