



Produktinformation

La Poja 2015 IGT - Allegrini

Art-Nr.: ALP2011 / GTIN: 8015822000215 / Marke: [Allegrini - Via Giare 9/11 - 37022 Fumane](#)



Allegrini

99,00EUR / Flasche

Grundpreis: 132,00EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2015

Einen erstaunlich körperreichen Wein, mit voller Frucht samtigem Geschmack und von überragender Eleganz. Ausschließlich aus der Rebsorte Corvina Veronese erzeugt, wachsen die Trauben für diesen Wein in der optimal gelegenen 2,65 Hektar großen Parzelle auf dem berühmten und historischen Weinberg La Grola. Auf diesem Hochplateau wurde der Weinberg mit der ausdrücklichen Absicht angepflanzt, um einen Wein zu erzeugen, der das Beste des Weinbaugebietes Valpolicella Classico darstellt. Dies auch, weil nach alter Sage der Valpolicella auf diesem Hügel seinen Ursprung hatte. Die einmaligen geologischen und klimatischen Bedingungen dieses kalkhaltigen Bodens (16,78% Aktivkalk), die dichte, auf kleinen Ertrag ausgelegte Anpflanzung, die maximal 50 hl/Hektar produzieren, und die klassische Vinifizierung erlauben dieser Rebe, ihren vollen Charakter zu entfalten. Giovanni Allegrini, ist der festen Überzeugung, daß der Wein seine Persönlichkeit dem rebsortenreinen Ausbau im hervorragenden Zusammenspiel mit seinem Boden verdankt.

REBSORTEN 100% Corvina Veronese

LAGE Der Weinberg befindet sich auf einer nach Südosten ausgerichteten Plateaulage in der Gemeinde Sant'Ambrogio di



Produktinformation

Valpolicella. Die 2,65 Hektar große Parzelle wurde 1979 angelegt

BODEN Der Boden ist kalkhaltig

Der Kalkgehalt liegt bei 78,5 % mit 16,78 % aktivem Kalk

KULTIVIERUNGS-SYSTEM Eine Stockdichte von 4200 Stöcken pro Hektar, die ca. 19 Jahre alt sind und nach dem Erziehungssystem "doppelter Guyot" bewirtschaftet werden, ergeben nicht mehr als 8 Knospenaugen pro Pflanze (davon sind die ersten 3 Knospenaugen nicht ertragsfähig)

ERTAG 40 hl/Hektar

WEINLESE Die Trauben werden erst in den beiden letzten Oktoberwochen von Hand gelesen. Dadurch kommen die Trauben zu einer vollen Reife direkt auf der Pflanze

VINIFIZIERUNG Die Trauben werden zuerst entrappt und sanft gepreßt. Die anschließende Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 24 bis 32 Grad über einen Zeitraum von 11 Tagen, dabei wird der Most täglich umgewälzt. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung, die im Januar erfolgt, wird der Wein zum Ausbau in Holzfässern umgefüllt.

Matured in new oak barriques for 20 months, blended together for 8 months then bottle-aged for 15 months.

GASTRONOMIE

Ideal als Begleitung zu Braten aus rotem Fleisch, Geflügel und Wild. Ausgezeichnet zu gelagertem, nicht pikantem Käse. Meisterlich das Zusammentreffen mit Speisen auf der Basis von weißem und schwarzem Trüffel, aus dem Valpolicella. Es wird empfohlen, den la Poja mit einer Temperatur von 16°C zu servieren und die Flasche eine Stunde vor dem Genuß zu öffnen.

Alkohol: 14% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Veneto

Allergenhinweis: Enthält Sulfite