

GROLETTA THE HERITAGE COLLECTION

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2023

750 ml | 1,5 L

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 di grappoli selezionati, avviene nella seconda metà di settembre. Le uve vengono poi poste in fruttai per una surmaturazione naturale di 3-4 mesi, durante la quale perdono circa il 40% del peso originario. La pigiatura soffice delle uve diraspate avviene nella prima metà di dicembre, seguita da una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (8-22°C) per 22-24 giorni, con rimontaggi periodici. Il vino affina quindi per 5 mesi in acciaio inox e prosegue la maturazione in legno per circa 15 mesi (metà in botti di rovere di Slavonia e metà in barrique di secondo passaggio), completando il suo percorso con almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.