



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

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

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	320 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Prevalentemente calcareo, ricco di scheletro
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	4.240 ceppi/Ha
<b>Età ceppi</b>	31 anni
<b>Epoca vendemmia</b>	Ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	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