

The logo for Allegriini, featuring the brand name in a stylized, cursive script.

Allegriini

La Poja se distingue par sa structure vibrante, ses arômes de fruits mûrs et ses tanins soyeux, capturant l'authenticité du terroir de Valpolicella.

The logo for Allegriini, featuring the brand name in a stylized, cursive script.

La Poja 2018

Vénétie, Italie

Région et Vignobles

La Poja est issu d'un vignoble unique de 3 hectares situé dans la région de **Valpolicella Classica**. Ce vignoble se trouve en altitude avec une exposition sud-est, idéale pour obtenir une maturité complète des raisins de Corvina. Les sols sont **calcaires et pierreux**, offrant une excellente minéralité et un bon drainage, ce qui renforce la concentration des arômes. Avec des vignes âgées de plus de **40 ans**, ce vignoble est minutieusement géré, offrant une expression pure et concentrée du terroir.

Grâce à cette combinaison de sols calcaires et de vieilles vignes, La Poja offre une expression riche et élégante de la Corvina, apportant une complexité minérale qui complète la douceur naturelle de ce cépage. La petite taille du vignoble permet une gestion précise de chaque vigne, contribuant à la qualité exceptionnelle du vin.

Vinification

La Poja suit un processus de vinification précis, avec une **récolte manuelle** en octobre pour garantir une maturité optimale. Les raisins fermentent en cuves inox à des températures contrôlées entre **22°C et 31°C** pendant 12 à 15 jours, avec des remontages réguliers pour intensifier la couleur et la structure du vin.

Le vin est ensuite élevé pendant **20 mois en barriques neuves de chêne français**, puis en foudres de chêne de Slavonie pendant **8 mois supplémentaires**. Cette double maturation apporte une structure et une complexité subtiles, avec des notes de vanille et d'épices. Le vin est ensuite affiné en bouteille pendant **10 mois**, développant un équilibre harmonieux entre les arômes et les saveurs.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis intense aux reflets violets.
- **Nez** : Arômes de mûre, cerise noire, bruyère, avec des notes de violette, rose séchée, poivre noir, vanille, et sous-bois.
- **Bouche** : Structurée et pleine, avec des tanins fermes, des fruits noirs mûrs, et une longue finale épicée aux nuances minérales.



Alcool : 14,90 %

Composition: 100% Corvina



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



La Poja 2018

Le Saviez-Vous ?

La Poja est le vin le plus exclusif d'Allegriani, issu d'un seul vignoble. Ce vin est conçu pour vieillir magnifiquement pendant plus de 18 ans, gagnant en complexité et en profondeur avec le temps.

Accords Mets-Vins

- **Gibier rôti avec sauce aux mûres** : Les saveurs du gibier s'harmonisent avec les fruits noirs et les épices du vin.
- **Risotto aux truffes** : Les arômes terreux de la truffe se marient bien avec les notes de sous-bois du vin.
- **Parmigiano-Reggiano affiné** : Le caractère riche du vin complète la saveur intense du fromage.
- **Magret de canard à la cerise** : Les notes de cerise dans la réduction rappellent les arômes fruités du vin.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2018)

The Allegriani 2018 Corvina Veronese La Poja (with 14,000 bottles made) delivers lots of ripe fruit with baked cherry, plum and earthy notes of wet clay, terracotta and rusty nail. This vintage lacks some of the extreme clarity and focus that the Corvina grape is very capable of giving. The growing season saw a cool spring and heat spikes throughout the summer that contribute to the large span of random fruit aromas on offer here.



Decanter (DCT) : 96 Points (2016)

In 1979, Giovanni Allegriani planted La Grola with all Corvina under Guyot instead of the pergola training system. At the top of this stunning hill of limestone, Franco Allegriani in 1983 foresaw the potential of the 2.6ha plot, 'La Poja' to be bottled as a single vineyard. Here the Corvina 'graspo rosso' clone, richer in colour, achieved perfect ripening and concentration without the need for appassimento. Picked just 10 days later than La Grola and aged in new French oak for a minimum of 20 months, this is one of the top wines from Allegriani. Raspberry and dark cherry fruit integrate with smashed black pepper and cocoa powder in depth. Curry and clove introduce a spicy and savoury palate with dense, graceful tannins and firm yet integrated acidity. Its exotic flavours last for minutes.



Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2016)

Aromas of cassis, camphor, French oak and blue flowers form the expressive nose. Full-bodied and elegantly structured, the smooth, delicious palate doles out succulent Morello cherry, spiced blueberry, licorice and tobacco. It's well-balanced, with taut, refined tannins and fresh acidity. Drink 2021–2031.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM