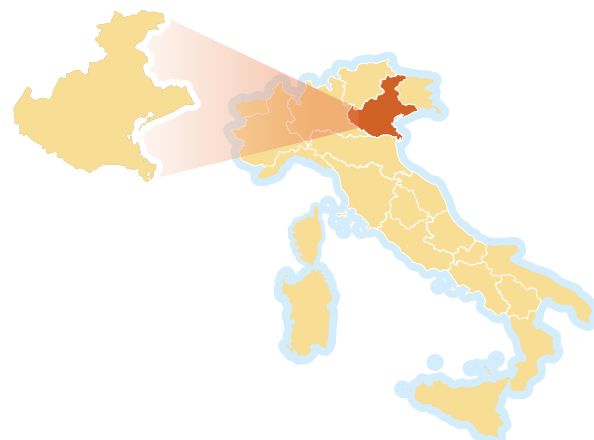


LA POJA IGT



Veneto



REGIÓN

Veneto, Italia

UVAS

100% Corvina Veronese

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14.9%

VINIFICACIÓN

La cosecha fue a finales de octubre (vendimia tardía, a fin de garantizar la plena maduración de la uva en la vid). Los racimos pasan a ser despalillados y triturados. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 22-31 °C.

Envejecimiento de 20 meses en barricas nuevas

CARACTERÍSTICAS

Vino con amplia gama de aromas que van desde la fruta a especias y hierbas. Corpulento y frondoso, con un final largo y persistente.

MARIDAJE

Acompañamiento ideal para asados de carnes rojas y caza. Es excelente con quesos y una coincidencia perfecta con trufa blanca o negra.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir a 18 grados. Tiempo máximo de guarda sugerido hasta 18 años en añadas y condiciones óptimas.

PUNTAJE

2009 94 pts. Wine Advocate
94 pts. Wine Enthusiast
90 pts. Wine Spectator
2008 Super 3 Stelle Guida Oro Veronelli
2007 91 pts. Wine Advocate
95 pts. James Suckling
3 Stelle Guida Oro Veronelli
2006 92 pts. Wine Advocate
92 pts. Wine Enthusiast