

La Poja



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Veronese IGP
SZCZEP	Corvina Veronese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA Złoto, RP 94 pkt., WS 92 pkt.

Aromat:

Rubinowy kolor z granatowym odcieniem. Bogate aromaty wiśni i jeżyn, nuty gorzkiej czekolady, ziół, przypraw, kawy i tytoniu.

Smak:

Na podniebieniu świeże i rześkie, pełne mocy, soczyste, z długim, trwałym lekko mineralnym wykończeniem. Jest to czysty wyraz odmiany Corvina Veronese, głównego składnika win wytwarzanych zgodnie z procesem appassimento.

Potrawy:

Comber jagnięcy, sery twarde starzone

Allegrini

Allegrini

Allegrini to jedna z najbardziej prestiżowych i wpływowych rodzin winiarskich w regionie Valpolicella, której historia sięga XVI wieku. Od pokoleń rodzina Allegrini kształtuje tożsamość apelacji, łącząc głęboki szacunek dla tradycji z nowoczesnym podejściem do jakości i innowacji. Kluczową postacią w rozwoju winnicy był Giovanni Allegrini, który w XX wieku wprowadził przełomowe zmiany w uprawie winorośli i produkcji wina, przyczyniając się do międzynarodowego sukcesu regionu.

Dziś winnica prowadzona jest przez kolejne pokolenie rodziny, które kontynuuje wizję opartą na doskonałości, zrównoważonym rozwoju i autentycznym wyrazie terroir. Allegrini słynie z produkcji wybitnych win, takich jak Amarone della Valpolicella, Palazzo della Torre czy La Poja, które stały się ikonami włoskiego winiarstwa.

Filozofia producenta opiera się na harmonii między naturą a technologią – z jednej strony dbałość o winnice i środowisko, z drugiej precyzyjna winifikacja i kontrola jakości. Dzięki temu wina Allegrini charakteryzują się elegancją, strukturą i dużym potencjałem dojrzewania.

Allegrini to synonim klasy, innowacji i nieustannego dążenia do perfekcji, a jednocześnie wierne odzwierciedlenie ducha Valpolicella.