LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cantinetta Licata Vini 2 bt (VKCAN2)
Producteur	Adragna
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	La Grola
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Allegrini
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Valpolicella
Cépages	90% corvina veronese, 10% oseleta
Description	Au cœur de la Valpolicella, dans le pittoresque village de Fumane, se trouve le domaine iconique Allegrini. Depuis le XVIe siècle, la famille y produit du vin en harmonie avec son terroir. Mais c'est dans les années 1960 que tout change : Giovanni Allegrini, visionnaire et pionnier, révolutionne la région avec un œil exigeant sur la qualité, une sélection rigoureuse des raisins et des techniques innovantes, tant à la vigne qu'en cave. À son décès en 1983, ses enfants Franco, Walter et Marilisa prennent la relève. Aujourd'hui, ce sont leurs enfants, Francesco, Giovanni, Matteo et Silvia, qui poursuivent la mission familiale avec la même passion, mêlant durabilité, innovation et respect de la nature. Le domaine compte désormais plus de 100 hectares, avec une gamme impressionnante de vins : du blanc frais au rouge iconique, pensez Soave, La Poja, Amarone…Finesse, tradition et caractère dans chaque verre, la signature d'une famille engagée. Un vin rouge rubis profond avec beaucoup de caractère et de personnalité. Le parfum est généreux et enveloppant, avec des notes de cassis, des notes épicées de genièvre et de poivre noir, accompagnées de nuances de tabac et de café. En bouche, il est frais et intense, avec une superbe persistance aromatique.
Servir sur	poissons fumés, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis
Origine	Podere La Grola, Sant'Ambrogio di Valpolicella, 300 m d'altitude, exposition sud-est, sol de craie et calcaire.
Vendange	Récolte manuelle lors de la deuxième moitié du mois septembre.
Vinification	Egrappage et foulage doux des raisins. Fermentation à une température de 20 à 28°C. 15 jours de macération. La fermentation malolactique a lieu fin octobre.
Elevage	16 mois en foudres de Slavonie.
Analytique	Acidité totale: 5,65 g/l - sucre résiduel: 2,1 g/l - extrait sec: 33,0 g/l - pH: 3,47
Production	200.000 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 92

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Palazzo della Torre
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Allegrini
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Veronese
Cépages	40% corvina veronese, 25% rondinella, 5% sangiovese, 30% corvinone
Description	Au cœur de la Valpolicella, dans le pittoresque village de Fumane, se trouve le domaine iconique Allegrini. Depuis le XVIe siècle, la famille y produit du vin en harmonie avec son terroir. Mais c'est dans les années 1960 que tout change : Giovanni Allegrini, visionnaire et pionnier, révolutionne la région avec un œil exigeant sur la qualité, une sélection rigoureuse des raisins et des techniques innovantes, tant à la vigne qu'en cave. À son décès en 1983, ses enfants Franco, Walter et Marilisa prennent la relève. Aujourd'hui, ce sont leurs enfants, Francesco, Giovanni, Matteo et Silvia, qui poursuivent la mission familiale avec la même passion, mêlant durabilité, innovation et respect de la nature. Le domaine compte désormais plus de 100 hectares, avec une gamme impressionnante de vins : du blanc frais au rouge iconique, pensez Soave, La Poja, Amarone…Finesse, tradition et caractère dans chaque verre, la signature d'une famille engagée. Le Palazzo della Torre a une couleur rouge rubis profond et séduit immédiatement par son bouquet envoûtant de fruits rouges mûrs, d'épices et de subtiles notes minérales. La bouche, juteuse et épicée, révèle des arômes de fruits noirs séchés accompagnés de touches délicates de chocolat, de café et de réglisse. La longue finale, minérale et florale, confère élégance, équilibre et reflète avec finesse le caractère du millésime.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella - 240 m d'altitude, orientation est, sol de craie et calcaire.
Rendement	62 hl/ha
Vendange	Récolte manuelle dans la seconde moitié du mois de septembre.
Vinification	70 % des raisins fermentent en septembre en cuves inox. Les 30 % restants, légèrement séchés, subissent une seconde fermentation en décembre à 8–22 °C. Les deux vins sont ensuite assemblés avec soin.
Elevage	15 mois en barriques.
Analytique	Acidité totale: 5,65 g/l - sucre résiduel: 3,30 g/l - pH: 3,47
Production	220.000 bouteilles