

<b>Nom</b>	Recioto Classico Giovanni Allegrini
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2038
<b>Producteur</b>	Allegrini
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, doux
<b>Appellation</b>	DOC Valpolicella Ripasso
<b>Cépages</b>	40% corvina veronese, 5% oseleta, 15% rondinella, 40% corvinone
<b>Description</b>	<p>La famille Allegrini est installée à Fumane, au coeur de la région de Valpolicella, depuis cinq siècles. Vers le milieu du XXe siècle, le domaine familial est progressivement transformé par Giovanni Allegrini, décédé prématurément en 1983. Mais ses enfants Walter, Franco et Marilisa continuent à travailler sur les fondements qu'il avait mis en place, offrant une dimension internationale au domaine.</p> <p>L'élégance actuelle des vins est l'oeuvre du fils aîné, Walter, également disparu prématurément. Il était l'homme des vignobles et il a établi les structures dans lesquelles son frère Franco et sa soeur Marilisa ont continué à se développer.</p> <p>Franco est responsable des nombreuses innovations sur le plan de la vinification qui ont également contribué au succès actuel des vins. Quant à Marilisa, elle a pris tout le volet commercial en charge.</p> <p>Aujourd'hui, le domaine compte un peu plus de 100 ha de vignobles et ses vins se retrouvent sur les plus belles tables du monde. Du soave blanc plein de fraîcheur à La Poja et à l'Amarone à base de raisins séchés, tout l'assortiment est d'une pureté et d'une classe incomparables. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella et sangiovese: la famille Allegrini transforme tous ces cépages et d'autres encore, en vins superbes.</p> <p>Le Recioto della Valpolicella Classico 'Giovanni Allegrini' a une couleur rouge rubis. Le nez est fruité et épicé aux arômes de fruits rouges séchés. Concentré et complexe. Bouche pleine et juteuse, tannins souples. Impressions douces mais sec dans sa finale.</p>
<b>Servir sur</b>	pâtisserie, vins 'd'après-repas', fruits frais, desserts à base de chocolat
<b>Origine</b>	Fumane, les collines de la région de la Valpolicella, à une altitude de 180 à 280 m, orientation sud-est, sol de craie, calcaire et pierreux.
<b>Rendement</b>	28 hl/ha
<b>Vendange</b>	Vendanges manuelles pendant la deuxième moitié de septembre
<b>Vinification</b>	Les raisins séchent pendant 120 jours dans des pièces thermo-régulées. La vinification en elle-même commence fin février avec une fermentation entre 14 et 25°C. La macération dure 3 semaines.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	14 mois en barriques françaises
<b>Analytique</b>	Alc: 14% vol - acidité totale: 6,20 g/l - sucre résiduel: 106 g/l - pH: 3.55
<b>Production</b>	4.000 bouteilles

