

Nom	Recioto Classico Giovanni Allegrini
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2041
Producteur	Allegrini
Style de vin	rond, puissant, doux
Appellation	DOC Valpolicella Ripasso
Cépages	40% corvina veronese, 5% oseleta, 15% rondinella, 40% corvinone
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Au cœur de la Valpolicella, dans le pittoresque village de Fumane, se trouve le domaine iconique Allegrini. Depuis le XVI^e 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 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.
Servir sur	pâtisserie, vins 'd'après-repas', fruits frais, desserts à base de chocolat
Origine	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.
Rendement	28 hl/ha
Vendange	Vendanges manuelles pendant la deuxième moitié de septembre
Vinification	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.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	14 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 14% vol - acidité totale: 6,20 g/l - sucre résiduel: 106 g/l - pH: 3.55
Production	4.000 bouteilles

