

Nom Grappa di Recioto

Producteur Allegrini

Cépages corvina

Pourcentage d'alcool 43,00% 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.

Cette grappa fruitée ne s'est pas reposée en barriques et est donc particulièrement fraîche et fruitée. Les écorces pressées avec lesquelles le vin doux Recioto della Valpolicella a été élaboré servent de base.

Servir sur vins 'd'après-repas'

Origine Les raisins utilisés pour le distillat proviennent de Fumane, c'est-à-dire des collines de la région de Valpolicella, à une altitude comprise entre 180 et 280 m au sud-est. Le sol ici contient principalement de la craie.

Fermeture de bouteille diam

Analytique Alc.: 43 % vol

