

Nom	Amarone classico Riserva Fieramonte
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Allegrini
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Amarone della Valpolicella
Cépages	45% corvina veronese, 5% oseleta, 5% rondinella, 45% corvinone
Description	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. 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. 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. 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. L'Amarone Riserva Fieramonte a une couleur rouge rubis intense. Nez puissant avec des arômes de café et de tabac. Une structure imposante en bouche. Les tannins sont présents mais pas agressifs, avec une acidité fraîche et vitale. La finale est très longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Vignoble Fiermaonte à Mazzurega di Fumane di Valpolicella, 415 m d'altitude, orientation sud-est, sol de craie, mais aussi calcaire et pierreux
Rendement	33 hl/ha
Vendange	Vendange manuelle mi-septembre
Vinification	Les raisins séchent pendant 100 jours dans des pièces thermo-régulées. Vient ensuite la vinification avec une fermentation à une température entre 12 et 24°C et une longue macération de 25 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation de 48 mois en barriques françaises, 6 mois en grands fûts de chêne de Slavonie suivie par une maturation en bouteille de 12 mois.
Analytique	Alc: 16,9% vol, acidité totale: 6,11 g/l, sucre résiduel: 3,8 g/l, pH: 3,44
Production	5.000 bouteilles

