

LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---------------------------|---|
| 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 | <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>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.</p> |
| 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, 415m 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 sèchent 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. |
| Elevage | Maturation de 48 mois en barriques françaises, 6 mois en fûts de chêne slavonien 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 |



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)