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
Pourcentage d'alcool	15,45% vol
Description	Au cœur de la Valpolicella, dans le pittoresque village de Fumane, se trouve le domaine iconique Allegrini. Depuis le XVIe 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. 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, 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
Notes des critiques	Decanter: 100 Falstaff: 98

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)