

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Nom</b>                 | La Grola  |
| <b>Millésime</b>           | 2020  |
| <b>Potentiel de garde</b>  | Jusqu'à fin 2035  |
| <b>Producteur</b>          | Allegrini   |
| <b>Style de vin</b>        | moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée   |
| <b>Appellation</b>         | IGT Veronese  |
| <b>Cépages</b>             | 90% corvina veronese, 10% oseleta   |
| <b>Description</b>         | <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>Un vin rouge rubis profond avec beaucoup de caractère et de personnalité. Le parfum est généreux et enveloppant, avec des notes de cassis, des notes épicées de genièvre et de poivre noir, accompagnées de nuances de tabac et de café. En bouche, il est frais et intense, avec une superbe persistance aromatique.</p> |
| <b>Servir sur</b>          | poissons fumés, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis  |
| <b>Origine</b>             | Podere La Grola, Sant'Ambrogio di Valpolicella, 300 m d'altitude, exposition sud-est, sol de craie et calcaire.   |
| <b>Vendange</b>            | Récolte manuelle lors de la deuxième moitié du mois septembre.  |
| <b>Vinification</b>        | Egrappage et foulage doux des raisins. Fermentation à une température de 20 à 28°C. 15 jours de macération. La fermentation malolactique a lieu fin octobre.  |
| <b>Elevage</b>             | 16 mois en foudres de Slavonie.   |
| <b>Analytique</b>          | Acidité totale: 5,65 g/l - sucre résiduel: 2,1 g/l - extrait sec: 33,0 g/l - pH: 3,47   |
| <b>Production</b>          | 200.000 bouteilles  |
| <b>Notes des critiques</b> | jamesuckling.com: 94  |



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)