LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	La Grola
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Allegrini
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Valpolicella
Cépages	90% corvina veronese, 10% oseleta
Pourcentage d'alcool	13,50% 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. 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.
Servir sur	poissons fumés, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis
Origine	Podere La Grola, Sant'Ambrogio di Valpolicella, 300 m d'altitude, exposition sud-est, sol de craie et calcaire.
Vendange	Récolte manuelle lors de la deuxième moitié du mois septembre.
Vinification	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.
Elevage	16 mois en foudres de Slavonie.
Analytique	Acidité totale: 5,65 g/l - sucre résiduel: 2,1 g/l - extrait sec: 33,0 g/l - pH: 3,47
Production	200.000 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)