LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	La Poja
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Allegrini
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	IGT Veronese
Cépages	100% corvina veronese
Pourcentage d'alcool	15,00% 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. La Poja a une couleur profonde et dégage des arômes complexes de fleurs, de prunes et de baies mûres, avec une touche minérale. Vin plein aux tannins concentrés. Belle acidité qui accentue le fruité. Finale longue et équilibrée. Un vin d'une belle pureté.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Sant'Ambrogio di Valpolicella, au-dessus de La Grola, 2,65 ha plantés en 1979 à 310m d'altitude, sol à 80% calcaire.
Rendement	40 hl/ha
Vendange	Récolte manuelle début octobre
Vinification	Egrappage et foulage doux des raisins. Fermentation à une température de 25 à 35°C. Macération de 10 jours. La fermentation malolactique a lieu fin janvier.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	20 mois en barriques françaises et 8 mois en barriques slavoniennes
Analytique	Alc: 14,73% vol - acidité totale: 5,85 g/l - sucre résiduel: 1,8 g/l - pH: 3,51
Production	14.000 bouteilles
Notes des critiques	Decanter: 97 Wine Enthusiast: 96 Falstaff: 95 Monica Larner, robertparker.com: 92



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)