

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Valpolicella classico
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Allegrini
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Valpolicella
Cépages	70% corvina veronese, 30% rondinella
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>Le Valpolicella Classico a une couleur rouge rubis brillante et se laisse reconnaître par ses arômes intenses de fruits (cerises) et une petite touche épicée. On retrouve également ce fruité en bouche. Vin souple à la finale fraîche.</p>
Servir sur	charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, barbecue
Origine	Fumane, collines de la région de la Valpolicella classico, 180 à 200m d'altitude. Orientation sud-est. Sous-sol variables, principalement calcaire.
Rendement	5.000 pieds/ha
Vendange	Vendange manuelle, fin septembre.
Vinification	Egrappage et foulage doux. Fermentation en cuves en inox à une température contrôlée entre 25° et 31°C.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Passage en cuves en inox.
Analytique	Acidité totale: 5,65 g/l - sucre résiduel: 1,6 g/l - pH: 3,37 - extrait sec: 30,2 g/l



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)