

Nom	Valpolicella classico
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Allegrini
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Valpolicella
Cépages	65% corvina veronese, 5% molinara, 30% rondinella
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Au cœur de la Valpolicella, dans le pittoresque village de Fumane, se trouve le domaine iconique Allegrini. Depuis le XVI^e 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. 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.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, barbecue, Cuisine asiatique (goût piquant)
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

