LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Unica Licata Vini 2 fl (VKUNI211) |
| **Producent** | Licata Vini |

LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Palazzo della Torre |
| **Jaartal** | 2020 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2035 |
| **Producent** | Allegrini |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGT Veronese |
| **Druivensoorten** | 40% corvina veronese, 25% rondinella, 5% sangiovese, 30% corvinone |
| **Omschrijving** | Al vijf eeuwen lang is de familie Allegrini gevestigd in Fumane, in het hart van de Valpolicellaregio. Het familiedomein werd vanaf het midden van de 20ste eeuw geleidelijk aan opgebouwd door Giovanni Allegrini, die in 1983 overleed. Op het fundament dat door hem gegoten was, hebben zijn zonen Walter en Franco en zijn dochter Marilisa een domein van wereldklasse gebouwd.<br><br>De elegantie die de wijnen vandaag hebben, is het werk van de op zijn beurt veel te vroeg gestorven oudste broer Walter. Hij was de man in de wijngaard, die de structuur heeft uitgewerkt waarbinnen broer Franco en zus Marilisa zich nu nog steeds kunnen uitleven.<br><br>Franco is verantwoordelijk voor de talrijke innovaties op het vlak van vinificatie die de wijnen naar het hoogste niveau hebben getild, terwijl Marilisa de commerciële kant voor haar rekening neemt.<br><br>Het domein telt tegenwoordig iets meer dan 100 hectare wijngaarden waarmee een witte en zeven rode wijnen worden gemaakt. Gaande van de verfrissende witte Soave tot de rode topwijnen La Poja en de Amarone op basis van ingedroogde druiven blinkt de portfolio uit in pure wijnen vol klasse. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella en sangiovese: de familie Allegrini verwerkt al deze (en nog andere) druivenvariëteiten in prachtige wijnen.<br><br>De robijnrode Palazzo della Torre weet meteen te verleiden met zijn neus vol bosfruit, kruiden en een vleugje mineraliteit. De kruidige smaak is tevens sappig met impressies van gedroogd zwart fruit en loopt uit in een aangenaam bittertje. De minerale, kruidige afdronk blijft bijzonder lang nazinderen. |
| **Serveren bij** | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild |
| **Oorsprong** | Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella - op een hoogte van 240 meter met oostelijke ligging en een bodem van vooral krijt en kalk. |
| **Opbrengst** | 62 hl/ha |
| **Oogst** | Rond half september gebeurt een eerste handmatige oogst van de druiven die gedroogd zullen worden. Nadien volgt een tweede handmatige oogst half oktober van de druiven die direct gevinifieerd worden en nadien gemengd worden met de gedroogde druiven. |
| **Vinificatie** | Een eerste alcoholische gisting heeft plaats aan een temperatuur variërend tussen 24° en 32°C. Nadien volgt, door toevoeging van de gedroogde druiven, een tweede fermentatie gedurende nog eens 18 dagen aan een temperatuur tussen 14° en 21° C. De malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur) heeft eind maart plaats. |
| **Opvoeding** | 15 maanden op Slavonische tonnen. |
| **Analytisch** | Totale aciditeit: 5,5 g/l - restsuikers: 4,0 g/l - pH: 3,5 |
| **Productie** | 220.000 flessen |
| **Recensentscores** | jamessuckling.com: 95 |

LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | La Grola |
| **Jaartal** | 2020 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2035 |
| **Producent** | Allegrini |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGT Veronese |
| **Druivensoorten** | 90% corvina veronese, 10% oseleta |
| **Omschrijving** | Al vijf eeuwen lang is de familie Allegrini gevestigd in Fumane, in het hart van de Valpolicellaregio. Het familiedomein werd vanaf het midden van de 20ste eeuw geleidelijk aan opgebouwd door Giovanni Allegrini, die in 1983 overleed. Op het fundament dat door hem gegoten was, hebben zijn zonen Walter en Franco en zijn dochter Marilisa een domein van wereldklasse gebouwd.<br><br>De elegantie die de wijnen vandaag hebben, is het werk van de op zijn beurt veel te vroeg gestorven oudste broer Walter. Hij was de man in de wijngaard, die de structuur heeft uitgewerkt waarbinnen broer Franco en zus Marilisa zich nu nog steeds kunnen uitleven.<br><br>Franco is verantwoordelijk voor de talrijke innovaties op het vlak van vinificatie die de wijnen naar het hoogste niveau hebben getild, terwijl Marilisa de commerciële kant voor haar rekening neemt.<br><br>Het domein telt tegenwoordig iets meer dan 100 hectare wijngaarden waarmee een witte en zeven rode wijnen worden gemaakt. Gaande van de verfrissende witte Soave tot de rode topwijnen La Poja en de Amarone op basis van ingedroogde druiven blinkt de portfolio uit in pure wijnen vol klasse. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella en sangiovese: de familie Allegrini verwerkt al deze (en nog andere) druivenvariëteiten in prachtige wijnen.<br><br>De dieprobijnrood gekleurde La Grola geurt aangenaam naar rijpe zwarte bessen, jeneverbes en zwarte peper, met hints van tabak en koffie. Vrij krachtig in de mond met een een uitzonderlijke aromatische persistentie. |
| **Serveren bij** | gerookte vis, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Podere La Grola, Sant'Ambrogio di Valpolicella, op een hoogte van circa 300 meter en met een zuidoostelijke ligging. De bodem bestaat vooral uit krijt en kalk. |
| **Oogst** | Handmatige oogst tijdens de tweede helft van september. |
| **Vinificatie** | Eerst worden de druiven ontrist en zacht gekneusd. Vervolgens start de alcoholische gisting aan een temperatuur variërend tussen 20°-28°C. Na de gisting weekt de wijn nog 15 dagen wat verder. De malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur) heeft plaats in oktober. |
| **Opvoeding** | 16 maanden in Slavonische tonnen. |
| **Analytisch** | Totale aciditeit: 5,65 g/l - restsuikers: 2,1 g/l - droogextract: 33,0 g/l - pH: 3,47 |
| **Productie** | 200.000 flessen |
| **Recensentscores** | jamessuckling.com: 94 |