

Naam	Recioto Classico Giovanni Allegrini
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Allegrini
Wijnstijl	vol, krachtig, zoet
Appellatie	DOC Valpolicella Ripasso
Druivensoorten	40% corvina veronese, 5% oseleta, 15% rondinella, 40% corvinone
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	In het hart van Valpolicella, in het schilderachtige Fumane, vind je het iconische wijndomein Allegrini. Al sinds de 16de eeuw maakt de familie wijn in harmonie met de streek, maar de echte ommekeer kwam er in de jaren 1960 met Giovanni Allegrini. Hij wordt beschouwd als één van de grote vernieuwers van Valpolicella: een man met een scherp oog voor kwaliteit, die nauwgezet druiven selecteerde en innovatieve technieken introduceerde in de wijngaard én de kelder. Na zijn overlijden in 1983 namen zijn kinderen Franco, Walter en Marilisa het roer over. Vandaag zijn het hun kinderen, Francesco, Giovanni, Matteo en Silvia, die met dezelfde passie het domein leiden. Ze bouwen verder op de stevige fundamenten die Giovanni ooit legde, met oog voor duurzaamheid, innovatie en respect voor de natuur. Ondertussen telt het domein meer dan 100 hectare, met een indrukwekkend gamma van fris wit tot iconisch rood, denk aan Soave, La Poja, Amarone...Pure finesse, traditie en karakter, rechtstreeks uit de handen van een familie met een missie. De Recioto della Valpolicella classico 'Giovanni Allegrini' heeft een robijnrode kleur. De neus is fruitig en kruidig met aroma's van gedroogd rood fruit. Geconcentreerd en complex. Volle en sappige smaak met zachte tannines. Zoete impressies maar droog in de finale.
Serveren bij	gebak, wijn om van te genieten na de maaltijd, vers fruit, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	Fumane, de heuvels in de Valpolicella regio, op een hoogte tussen 180 en 280 m. Zuidoostelijke ligging, vooral krijtbodems maar ook kalk en stenen.
Opbrengst	28 hl/ha
Oogst	Manuele oogst tijdens de tweede helft van september
Vinificatie	Na de oogst worden de druiven gedurende 120 dagen te drogen gelegd in temperatuurgecontroleerde ruimtes, eind februari start de eigenlijke vinificatie met een fermentatie tussen de 14 en 25°C. De maceratie duurt zo'n 3 weken.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	14 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc: 14% vol - totale aciditeit: 6,20 g/l - restsuikers: 106 g/l - pH: 3,55
Productie	4.000 flessen

