LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Amarone della Valpolicella classico
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Allegrini
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Amarone della Valpolicella
Druivensoorten	45% corvina veronese, 5% oseleta, 5% rondinella, 45% corvinone
Alcoholpercentage	16,27% 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 Amarone della Valpolicella Classico is een moderne wijn. Hij heeft een diepe kleur en aroma's van pruimen en zwarte bessen met een hint van likeur en eucalyptus. Hij is vol van smaak en heeft compacte tannines. De afdronk is zeer lang.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd, Aziatisch (met zoete smaak), Aziatisch (met zure smaak)
Oorsprong	De wijngaarden liggen in Fumane, op de heuvels van de herkomstbenaming Valpolicella Classico, op een hoogte tussen 180 en 280 m. De wijngaarden hebben een zuidoostelijke ligging en een gevarieerde ondergrond van overwegend kalk.
Opbrengst	33 hl/ha
Oogst	Manuele oogst eind september
Vinificatie	De druiven worden meteen na de oogst 100 dagen te drogen gelegd in temperatuurgecontroleerde ruimtes, waardoor het water in de druiven deels evaporeert. Nadien volgt de vinificatie met een alcoholische gisting aan een temperatuur tussen de 12°-24°C gevolgd door een lange schilweking van 25 dagen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden houtrijping in Slavonische tonnen, gevolgd door nog eens 14 maanden flesrijping
Analytisch	Totale aciditeit: 6,15 g/l - restsuikers: 3,3 g/l - pH: 3,46
Productie	125.000 flessen
Recensentscores	Decanter: 96 Falstaff: 95 jamessuckling.com: 94

