

ARTIKELFICHE

Naam	La Grola
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
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.

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.

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.

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.

De dieprobinrood gekleurde La Grola geurt aangenaam naar rijpe zwarte bessen en naar bloemen. De lichte houttoets in de neus zorgt voor extra complexiteit. Vrij krachtig in de mond met intens fruit en een hint chocolade.

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.

Opbrengst 53 hl/ha

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 22°-30°C. Na de gisting weekt de wijn nog 10 dagen wat verder. De malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur) heeft plaats eind december.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding 16 maanden in Slavonische tonnen.

Analytisch Totale aciditeit: 5,6 g/l - restdsuikers: 1,8 g/l - pH: 3,55

Productie 200.000 flessen

Recensentscores robertparker.com: 92
Alison Napjus , Wine Spectator: 91