LICATA

ARTIKELFICHE





Naam	La Grola
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
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
Alcoholpercentage	14,30% 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 dieprobijnrood 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 300m 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	synthetische kurk
Opvoeding	16 maanden in Slavonische tonnen.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,6 g/l - restsuikers: 1,8 g/l - pH: 3,55
Productie	200.000 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 94 Eric Guido, Vinous: 92 Monica Larner, robertparker.com: 91

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)