LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	La Grola
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Allegrini
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Valpolicella
Druivensoorten	90% corvina veronese, 10% oseleta
Alcoholpercentage	13,50% 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, 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

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)