LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	La Poja
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Allegrini
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Veronese
Druivensoorten	100% corvina veronese
Alcoholpercentage	15,00% 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 dieprode La Poja is bijzonder complex in de neus met vooral aroma's van rijpe pruimen en bessen, mineraliteit en wat florale impressies. De smaak is heel vol maar toch evenwichtig en prachtig gestructureerd met dichtgepakte tannines en een frisse aciditeit die de fruitigheid accentueert. Het is tot in de lange afdronk genieten van deze pure wijn.
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
Oorsprong	De wijngaard ligt in Sant'Ambrogio di Valpolicella en vormt de top van de La Grola-zone. In totaal is de in 1979 op 310 meter hoogte aangeplante wijngaard 2,65 hectare groot en de bodem bestaat voor 80 % uit kalk.
Opbrengst	40 hl/ha
Oogst	Handmatige oogst begin oktober
Vinificatie	Eerst worden de druiven ontrist en zacht gekneusd. Daarna start de alcoholische gisting aan een temperatuur tussen 25°-35°C waarna de druiven nog 10 dagen verder blijven weken. De malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur) heeft eind januari plaats.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	20 maanden in Franse barriques en 8 maanden in Slavonische vaten
Analytisch	Alc: 14,73% vol - totale aciditeit: 5,85 g/l - restsuikers: 1,8 g/l - pH: 3,51
Productie	14.000 flessen
Recensentscores	Decanter: 97 Wine Enthusiast: 96 Falstaff: 95 Monica Larner, robertparker.com: 92

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)