

Naam	Valpolicella classico
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Allegrini
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, weinig tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Valpolicella
Druivensoorten	70% corvina veronese, 30% rondinella
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.
Serveren bij	charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, barbecue
Oorsprong	De wijngaarden liggen in Fumane, op de heuvels van de herkomstbenaming Valpolicella Classico, op een hoogte tussen 180-280m. De wijngaarden hebben een zuidoostelijke ligging en een gevarieerde ondergrond van overwegend kalk.
Opbrengst	5.000 wijnstokken/ha
Oogst	Manuele oogst, eind september.
Vinificatie	Eerst worden de druiven ontrost en zacht gekneusd. Fermentatie gedurende 9 dagen in inox tanks bij een gecontroleerde temperatuur tussen 25° en 31°C.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Korte rijping in inox tanks, gevolgd door 2 maanden flesrijping.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,65 g/l - restdsuikers: 1,6 g/l - pH: 3,37 - droogextract: 30,2 g/l

