LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Valpolicella classico
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
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
Alcoholpercentage	13,00% 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 robijnrode Valpolicella Classico heeft elegante aroma's van zure kers, aardbei en een subtiele hint van viooltjes. In de mond is hij heerlijk fris en evenwichtig, met een mooie zuurgraad die voor levendigheid zorgt en goed geïntegreerde tannines die de smaak ondersteunen. Een expressieve wijn die het karakter en de finesse van zijn terroir prachtig weerspiegelt.
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, tweede helft van 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: 5,50 g/l - restsuikers: 2,3 g/l - pH: 3,34 - droogextract: 28,4 g/l





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)