LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Recioto Classico Giovanni Allegrini
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Allegrini
Style de vin	rond, puissant, doux, beau fruité, très épicé
Appellation	DOP Valpolicella Ripasso
Cépages	75% corvina veronese, 5% molinara, 20% rondinella
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	La famille Allegrini est installée à Fumane, au coeur de la région de Valpolicella, depuis cinq siècles. Vers le milieu du XXe siècle, le domaine familial est progressivement transformé par Giovanni Allegrini, décédé prématurément en 1983. Mais ses fils Walter et Franco et sa fille Marilisa continuent à travailler sur les fondements qu'il avait mis en place, offrant des dimensions internationales au domaine. L'élégance actuelle des vins est l'oeuvre du fils aîné, Walter, également disparu prématurément. Il était l'homme des vignobles et il a établi les structures dans lesquelles son frère Franco et sa soeur Marilisa ont continué à se développer. Franco est responsable des nombreuses innovations sur le plan de la vinification qui ont également contribué au succès actuel des vins. Quant à Marilisa, elle a pris tout le volet commercial en charge. Aujourd'hui, le domaine compte un peu plus de 100 ha de vignobles dont sont issus un vin blanc et sept vins rouges. Du soave blanc plein de fraîcheur à La Poja et à l'Amarone à base de raisins séchés, tout l'assortiment est d'une pureté et d'une classe incomparables. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella et sangiovese: la famille Allegrini transforme tous ces cépages et d'autres encore, en vins superbes. Le Recioto della Valpolicella Classico 'Giovanni Allegrini' a une couleur rouge rubis. Le nez est fruité et épicés aux arômes de fruits rouges séchés. Concentré et complexe. Bouche pleine et juteuse, tannins souples. Impressions douces mais sec dans sa fi
Servir sur	vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat
Origine	Fumane, les collines de la région de la Valpolicella, à une altitude de 180 à 280m, orientation sud-est, sol de craie, calcaire et pierreux.
Rendement	28 hl/ha
Vendange	vendanges manuelles 2ème moitié de septembre
Vinification	les raisins sèchent pendant 120 jours dans des pièces thermo-régulées. La vinification en elle-même commence fin février avec une fermentation entre 14 et 25°C. La macération dure 3 semaines. Le vin passe ensuite 14 mois en foudres. Le vin est commercialisé après quelques mois de bouteille au domaine.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	14 mois en foudres
Analytique	Alc: 14,50% vol total acidity 6,50 g/l dry extract 42 g/l pH 3,68
Production	4.000 bouteilles



+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30