LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Amarone classico della Valpolicella
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
Producteur	Allegrini
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Amarone della Valpolicella
Cépages	75% corvina, 5% oseleta, 20% rondinella
Alcohol percentage	15,50% 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. L'Amarone della Valpolicella Classico est un vin moderne. Sa couleur est profonde et il possède des arômes de prunes et de groseilles noires où l'on retrouve une touche de liqueur et d'eucalyptus. La bouche est pleine avec des tannins bien présents. La finale est longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Fumane, collines de la région de la Valpolicella, 180 à 280m d'altitude, orientation sud-est, sol de craie, mais aussi calcaire et pierreux
Rendement	33 hl/ha
Vendange	vendange manuelle 2ème moitié de septembre
Vinification	Les raisins sèchent pendant 100 jours dans des pièces thermo-régulées. Vient ensuite la vinification avec une fermentation à une température entre 12 et 24°C et une longue macération de 25 jours. L'élevage en bois durent environ 19 mois. Le vin passe encore 14 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Maturation de 19 mois en foudres slovènes suivie par une maturation en bouteille de 14 mois.
Analytique	Alc: 15,5% vol total acidity 5,80 g/l dry extract 39,20 g/l pH 3.70
Production	125.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 93 Robert Parker: 91 Gambero Rosso: 3