LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | La Grola Faccincani |
| **Millésime** | 2012 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2024 |
| **Producteur** | Allegrini |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGP Veronese |
| **Cépages** | 80% corvina, 20% oseleta |
| **Alcohol percentage** | 13,50% 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.<br><br>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.<br><br>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.<br>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.<br><br>Le La Grola a une couleur rouge rubis. Un nez de fleurs et de baies mûres agréablement soutenu par une légère touche boisée. Assez puissant, fruité intense et une pointe de chocolat. |
| **Servir sur** | poissons fumés, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Podere La Grola, Sant'Ambrogio di Valpolicella, 300m d'altitude, exposition sud-est, sol de craie et calcaire |
| **Rendement** | 53 hl/ha |
| **Vendange** | récolte manuelle lors des deux premières semaines d'octobre |
| **Vinification** | Egrappage et foulage doux des raisins Fermentation à une température de 22 à 30°C. 10 jours de macération. La fermentation malolactique a lieu fin décembre. Passage en foudres de 17 mois. |
| **Elevage** | 17 mois en foudres slovènes |
| **Analytique** | Alc: 13,5% vol  total acidity  5,6 g/l  dry extract: 29,90 g/l  pH 3,52 |
| **Production** | 200.000 bouteilles 0,76 |