LICATA

FICHE DE VIN

Nom	La Grola
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Allegrini
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, 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. 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 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.
Fermeture de bouteille	diam
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