LICATA

FICHE DE VIN

Nom	La Poja
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Allegrini
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	IGP Alto Mincio
Cépages	100% corvina veronese
Alcohol percentage	15,00% 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. La Poja a une couleur profonde et dégage des arômes complexes de fleurs, de prunes et de baies mûres, avec une touche minérale. Vin plein aux tannins concentrés. Belle acidité qui accentue le fruité. Finale longue et équilibrée. Un vin d'une belle pureté.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Sant'Ambrogio di Valpolicella, au-dessus de La Grola, 2,65 ha plantés en 1979 à 310m d'altitude, sol à 80% calcaire
Rendement	40 hl/ha
Vendange	récolte manuelle deuxième moitié d'octobre
Vinification	Egrappage et foulage doux des raisins. Fermentation à une température de 25 à 35°C. Macération de 10 jours. La fermentation malolactique a lieu fin janvier. Passage en barriques de 20 mois. Le vin reste encore 16 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Elevage	20 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 14,5% vol total acidity 5,6 g/l dry extract: 29,0 g/l pH 3,58
Production	14.000 bouteilles 0,75