LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Valpolicella classico
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Allegrini
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Valpolicella
Cépages	65% corvina veronese, 5% molinara, 30% rondinella
Alcohol percentage	99,99% 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 Valpolicella Classico a une couleur rouge rubis brillante et se laisse reconnaître par ses arômes intenses de fruits (cerises) et une petite touche épicée. On retrouve également ce fruité en bouche. Vin souple à la finale fraîche.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, barbecue
Origine	Fumane, collines de la région de la Valpolicella classico, 180 à 200m d'altitude. Orientation sud-est. Sous-sol variables, principalement calcaire.
Rendement	60 hl/ha
Vendange	vendange manuelle, fin septembre/début octobre
Vinification	Egrappage et foulage doux, vinification classique, macération pendant 8 jours, passage en cuves en ciment avant la mise en bouteille
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc: 12,9% vol total acidity : 5,5 g/l dry extract 28 g/l Ph 3,40
Production	290.000 bouteilles 0,75