LICATA
WIJNFICHE

Naam	Recioto Classico Giovanni Allegrini
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Allegrini
Wijnstijl	vol, krachtig, zoet
Appellatie	DOP Valpolicella Ripasso
Druivensoorten	75% corvina veronese, 5% molinara, 20% rondinella
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Al vijf eeuwen lang is de familie Allegrini gevestigd in Fumane, in het hart van de Valpolicellaregio. Het familiedomein werd vanaf het midden van de 20ste eeuw geleidelijk aan opgebouwd door Giovanni Allegrini, die in 1983 overleed. Op het fundament dat door hem gegoten was, hebben zijn zonen Walter en Franco en zijn dochter Marilisa een domein van wereldklasse gebouwd. De elegantie die de wijnen vandaag hebben, is het werk van de op zijn beurt veel te vroeg gestorven oudste broer Walter. Hij was de man in de wijngaard, die de structuur heeft uitgewerkt waarbinnen broer Franco en zus Marilisa zich nu nog steeds kunnen uitleven. Franco is verantwoordelijk voor de talrijke innovaties op het vlak van vinificatie die de wijnen naar het hoogste niveau hebben getild, terwijl Marilisa de commerciële kant voor haar rekening neemt. Het domein telt tegenwoordig iets meer dan 100 hectare wijngaarden waarmee een witte en zeven rode wijnen worden gemaakt. Gaande van de verfrissende witte Soave tot de rode topwijnen La Poja en de Amarone op basis van ingedroogde druiven blinkt de portfolio uit in pure wijnen vol klasse. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella en sangiovese: de familie Allegrini verwerkt al deze (en nog andere) druivenvariëteiten in prachtige wijnen. De Recioto della Valpolicella classico 'Giovanni Allegrini' heeft een robijnrode kleur. De neus is fruitig en kruidig met aroma's van gedroogd rood fruit. Geconcentreerd en complex. Volle en sappige smaak met zachte tannines. Zoete impressies maar droog i
Serveren bij	wijn om van te genieten na de maaltijd, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	Fumane, de heuvels in de Valpolicella regio, op een hoogte tussen 180-280m, zuidoostelijke ligging, vooral krijtbodems maar ook kalk en stenen
Opbrengst	28 Hl/Ha
Oogst	manuele oogst tijdens de tweede helft van september
Vinificatie	na de oogst worden de druiven gedurende 120dagen te drogen gelegd in temperatuur gecontrolleerde ruimtes, eind februari start de eigenlijke vinificatie met een fermentatie tussen de 14 en 25°C, de maceratie duurt zo'n 3 weken, nadien verdwijnt de wijn gedurende 14 maanden in tonnen, na evenveel maanden flesrijping wordt de wijn gecommercialiseerd
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	14 maanden in tonnen
Analytisch	Alc: 14,50% vol total acidity 6,50 g/l dry extract 42 g/l pH 3,68
Productie	4.000 flessen