LICATA
WIJNFICHE

Naam	Amarone classico della Valpolicella
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Allegrini
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Amarone della Valpolicella
Druivensoorten	75% corvina, 5% oseleta, 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 Amarone della Valpolicella Classico is een moderne wijn. Hij heeft een diepe kleur en aroma's van pruimen en zwarte bessen met een hint van likeur en eucalyptus. Hij is vol van smaak en heeft compacte tannines. De afdronk is zeer lang.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	De wijngaarden liggen in Fumane, op de heuvels van de herkomstbenaming Valpolicella Classico, op een hoogte tussen 180-280m. De wijngaarden hebben een zuidoostelijke ligging en een gevarieerde ondergrond van overwegend kalk.
Opbrengst	33 Hl/ha
Oogst	Manuele oogst in de tweede helft van september
Vinificatie	De druiven worden meteen na de oogst 100 dagen te drogen gelegd in temperatuurgecontroleerde ruimtes waardoor het water in de druiven deels evaporeert. Nadien volgt de vinificatie met een alcoholische gisting aan een temperatuur tussen de 12°-24°C gevolgd door een lange schilweking van 25 dagen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	19 maanden houtrijping in Slavische tonnen gevolgd door nog eens 14 maanden flesrijping vooraleer de wijn wordt gecommercialiseerd.
Analytisch	15,5 % alc. vol. - totale aciditeit 5,80 g/l - droogextract 39,20 g/l - pH 3.70
Productie	125.000 flessen van 0,75 liter