LICATA
WIJNFICHE

Naam	La Grola N. Rodrigues
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Allegrini
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog
Appellatie	IGP Veronese
Druivensoorten	80% corvina, 20% oseleta
Alcohol percentage	13,50% 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 dieprobijnrood gekleurde La Grola geurt aangenaam naar rijpe zwarte bessen en naar bloemen. De lichte houttoets in de neus zorgt voor extra complexiteit. Vrij krachtig in de mond met intens fruit en een hint chocolade.
Serveren bij	gerookte vis, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Podere La Grola, Sant'Ambrogio di Valpolicella, op een hoogte van circa 300m en met een zuidoostelijke ligging. De bodem bestaat vooral uit krijt en kalk.
Opbrengst	53 hectoliter/hectare
Oogst	Handmatige oogst tijdens de eerste 2 weken van oktober
Vinificatie	Eerst worden de druiven ontrist en zacht gekneusd. Vervolgens start de alcoholische gisting aan een temperatuur variërend tussen 22°-30°C. Na de gisting weekt de wijn nog 10 dagen wat verder. De malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur) heeft plaats eind december.
Opvoeding	De wijn rust 17 maanden in Slavische tonnen.
Analytisch	13,5 % alc. vol. - totale aciditeit 5,6 g/l - droogextract: 29,90 g/l - pH 3,52
Productie	200.000 flessen van 0,75 liter