LICATA
WIJNFICHE

Naam	La Poja
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Allegrini
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Alto Mincio
Druivensoorten	100% corvina veronese
Alcohol percentage	15,00% 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 dieprode La Poja is bijzonder complex in de neus met vooral aroma's van rijpe pruimen en bessen, mineraliteit en wat florale impressies. De smaak is heel vol maar toch evenwichtig en prachtig gestructureerd met dichtgepakte tannines en een frisse aciditeit die de fruitigheid accentueert. Het is tot in de lange afdronk genieten van deze pure wijn.
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 wijngaard ligt in Sant'Ambrogio di Valpolicella, en vormt de top van de La Grola-zone. In totaal is de in 1979 op 310 meter hoogte aangeplante wijngaard 2,65 hectare groot en de bodem bestaat voor 80 % uit kalk.
Opbrengst	40 hectoliter/hectare
Oogst	De oogst gebeurt steeds manueel tijdens de tweede helft van oktober.
Vinificatie	Eerst worden de druiven ontrist en zacht gekneusd. Daarna start de alcoholische gisting aan een temperatuur variërend tussen 25°-35°C waarna de druiven nog 10 dagen verder blijven weken. De malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur) heeft eind januari plaats waarna de wijn overgeheveld wordt in barriques.
Opvoeding	De wijn rust 20 maanden in Franse barriques en krijgt daarna nog eens 16 maanden flesrijping.
Analytisch	14,5 % alc. vol. - totale aciditeit 5,6 g/l - droogextract: 29,0 g/l - pH 3,58
Productie	14.000 flessen van 0,75 liter