LICATA
WIJNFICHE

Naam	Valpolicella classico
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Allegrini
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Valpolicella
Druivensoorten	65% corvina veronese, 5% molinara, 30% rondinella
Alcohol percentage	13,00% 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 robijnrode Valpolicella Classico is heel fruitig in de neus (kersen) met wat kruidigheid die extra complexiteit aanbrengt. De fruitigheid zet zich ook door in de smaak met opnieuw kersen en aalbessen. Soepele wijn met frisse afdronk.
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, barbecue
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	60 Hl/Ha
Oogst	Manuele oogst, eind september/ begin oktober.
Vinificatie	Eerst worden de druiven ontrist en zacht gekneusd. Daarna worden ze in contact met de schilletjes geweekt gedurende 8 dagen en overgebracht in cementen cuves om even te rijpen.
Opvoeding	Korte rijping in cementen cuves. Nadien worden ze dan gebotteld.
Analytisch	12,9 % alc. vol. - totale aciditeit : 5,5 g/l - droogextract 28 g/l - Ph 3,40
Productie	290.000 flessen 0,75