LICATA
WIJNFICHE

Naam	Valpolicella classico
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
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	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 Valpolicella classico heeft een briljante robijnrode kleur en wordt gekenmerkt door intense fruitige aroma's (kersen) en een puntje kruidigheid. De fruitigheid zet zich door in de smaak. 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	Fumane, de heuvels van de Valpolicella classico regio, op een hoogte tussen 180-280m, zuideoostelijke ligging, gevarieerde ondergrond, meestal kalk,
Opbrengst	60 Hl/Ha
Oogst	manuele oogst, eind september/ begin oktober
Vinificatie	ontristing en zachte kneuzing, klassieke vinificatie, maceratie gedurende 8 dagen, passage in cementen cuves vooraleer te bottelen
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	-
Analytisch	Alc: 12,9% vol total acidity : 5,5 g/l dry extract 28 g/l Ph 3,40
Productie	290.000 flessen 0,75