

2015 Allegrini La Grola IGT Veronese Allegrini



Allegrini - førende vinproducent i veneto gennem generationer

I 5 århundreder har familien Allegrini været tilknyttet vinproduktion i Veneto regionen. Allegrini vingården som vi kender den i dag, blev grundlagt af Giovanni Allegrini, der med sin store forståelse for vinproduktion skabte nogle af de bedste vine i Valpolicella op gennem 60'erne og 70'erne. Dette arbejde er siden hen blevet videreført og videreudviklet af hans børn, Marilisa, Walter og Franco. Familiens høje ambitioner for deres vine i alle prissegmenter, gør at huset i dag er synonym med exceptionel høj kvalitet og den berømte italienske vinguide Gambero Rosso kærer også Allegrini som førende producent i området år efter år. Allegrini familien ejer desuden det berømte brunellohus San Polo og Poggio al Tesoro i Bolgheri.

Fremragende Amarone og "Cru" enkeltmarksvine

Familiens jordbesiddelser er imponerende med vinmarker i mange af landsbyerne i Classico zonen. Allegrini er i særdeleshed anerkendt for deres Amarone men også for deres "cru" produktion, hvor hver vinmark er beplantet med de lokale druesorter der er bedst egnet til jorden og hvor én vinmark er bestemt til at give én enkelt vin - f.eks. den berømte vin La Poja på 100% Corvina druer fra marken af samme navn. Ved til stadighed at fokusere på kvalitet, elegance, intensitet, koncentration og kompleksitet fremstår Allegrini i dag som en af de fornemste fortolkere af Valpolicella Classico, enkeltmarks Valpolicella, Recioto og ikke mindst fremragende Amarone.

Allegrini La Grola IGT Veronese

Enkeltmarksvin fra den historiske Valpolicella mark La Grola, som er berømt for sin ekstraordinære beliggenhed, med optimal soleksponering og kølende briser fra den nærtliggende Gardasø hvilket giver druer af absolut topkvalitet. De håndhøstede druer behandles skånsomt i kælderen og lagres 16 måneder på egetræsfade inden vinen får lov til at hvile på flaske i 10 måneder inden frigivelse. Resultatet er en vin med stor elegance og finesse der kan udvikle endnu mere kompleksitet over et årti på flaske.

Druerarter: 90% Corvina, 10% Oseleta

Anbefalet til: alle former for oksekød og lam og retter med svampe

Fadlagring: 16 måneder på egetræsfade