

2011 Allegrini Amarone Classico Riserva Fieramonte 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 Amarone Classico Riserva Fieramonte

Fieramonte, Amarone Classico Riserva 2011 er den første vintage efter 1985. Takket være en dyb forståelse opnået igennem års forskning og eksperimenter, har Allegrini perfektioneret en stil af Amarone, der virkelig lader druerens fulde potentiale komme til udtryk. Corvina, Corvinone, Rondinella og Oseleta lægges til naturlig tørring i 3-4 måneder og kontrolleres dagligt for at sikre perfekt sunde druer. Når druerne har tabt 40-45 % af deres oprindelige vægt og smagsstoffer og sukker derved er blevet stærkt koncentreret, gæres de koncentreret druer separat efter druetype. Lagres derefter 48 måneder på egetræsfade inden de forskellige fade stikkes sammen til den endelige vin, som så igen lagres 6 måneder på fad. Herefter har vinen min. 1 års flaskelagring inden den frigives til salg. Allegrini familiens Amarone er kendt som en sand klassiker - en Amarone der på flotteste vis lader druerens karakter og områdets terroir skinne igennem. Vinen har en intens duft af moden frugt og krydderi samt en imponerende stor struktur og dybde i munden hvor alkoholen holdes i flot balance af den rigtige mængde naturlig frugtsyre og markante men meget raffinerede tanniner.

Druerarter: 45 % Corvinone, 5% Rondinella og 5% Oseleta.

Anbefalet til: Vildt, stegt eller grillet rødt kød, kraftige gryderetter, kraftige asiatiske retter