

Corte Giara - Valpolicella

Italie - DOC Valpolicella

La famille Allegrini a joué un rôle majeur dans l'histoire de la région de Fumane et Valpolicella depuis le XVIème siècle. Elle a transmis sa passion de la viticulture et de la production de vins de génération en génération. La Maison Allegrini est le résultat de l'intelligence et du dur labeur de Giovanni Allegrini, un homme pragmatique et instinctif qui a développé une culture de la vigne à la fois forte, efficace et toujours innovante. A sa mort en 1983, ses enfants ont repris le domaine. Franco Allegrini est aujourd'hui le responsable technique du domaine alors que sa sœur, Marilisa Allegrini est en charge de la partie commerciale.

Allegrini

Contrairement aux idées reçues, le vignoble italien aurait été implanté par le peuple Strusque, les Grecs auraient ensuite amélioré et modifié l'encépagement, et baptisé ce pays "Oenotria" : le pays du vin. A l'apogée de l'empire romain, le vin tenait une place importante dans la vie quotidienne et déjà certaines régions se démarquaient par l'excellence de leur produit, il n'y a pas un endroit où la vigne ne pousse pas en Italie. Le climat méditerranéen est idéal pour ce type de culture, chaud et sec. Au sud et en Sicile, le climat donne des vins généralement chaleureux et gourmands. Le nord et le centre sont plus tempérés, c'est souvent là que se trouveront les cuvées les plus réputées. L'Italie regorge de variétés de cépages autochtones, on en recense plus d'un millier, certains produisent des vins de plaisir, d'autres se montrent bien adaptés à leur terroir et offrent des crus exceptionnels.



Sol argilo-calcaire. Vendanges manuelle avec sélection de grappes. 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara



Eraflage et pressurage léger. Fermentation en cuve Inox avec régulation de la température entre 26-30°C. Fermentation Malolactique. Démarrage naturel en début Décembre



3 mois en cuves inox thermorégulées



Viandes blanches, rouges, grillées, rôties, Gibier, fromages



15 - 16 °C



5 - 10 ans



Robe rouge rubis brillant et intense. Bouquet fruité avec des notes marquées d'amandes, de fruits rouges et de réglisse. Vin intense et persistant, onctueux et bien équilibré en tanins. Arômes de cerise et de prune

Le corvina veronese est le cépage-roi des vins provenant des appellations Valpolicella et Bardolino. Le corvina veronese entre fréquemment dans la composition des assemblages, où il se taille généralement la part du lion (70%). Ce cépage donne des vins clairs, légers et très fruités. Lorsque les raisins sont séchés, il permet d'élaborer l'Amarone et le Recioto, qui sont des vins puissants, au taux d'alcool élevé.

