

## Allegrini

# Allegrini

**Allegrini** jest absolutnie jedną z najlepszych winnic w apelacji Valpolicella. Mieści się w XVI-wiecznym kompleksie w miejscowości Fumane, w samym sercu regionu. Winnica otacza Willę della Torre, wspaniałe arcydzieło renesansowej architektury, która obecnie należy do rodziny. Allegrini zajmuje się produkcją wina od pokoleń zawsze stawiając na pierwszym miejscu na najlepszą jakość wina na każdym poziomie produkcji. Obecnie firmą zarządzają bezpośrednio Walter, Franco i Marilisa Allegrini: Walter zajmuje się uprawą winorośli, Franco - produkcją win najwyższej jakości, Marilisa - to marketing i sprzedaż. Posiadłość rodziny Allegrini obejmuje ok. 70 h ziem znajdujących się w gminach Fumane, Sant'Ambrogio i San Pietro. Odmiany uprawianych winogron to typowe dla tego obszaru: Corvina, Rondinella, Molinara, Garganega, ale także Chardonnay, Sauvignon, Syrah. Przekonanie o ogromnym potencjale tego obszaru, wrodzona pracowitość i pasja, połączenie doświadczenia przodków z nowoczesnością a przede wszystkim nacisk na jakość - to droga do osiągnięcia miejsca lidera w światowej czołówce producentów wina. Allegrini konsekwentnie idzie do przodu i co roku sprzedaje ok. 680 000 butelek swojego wspaniałego wina na całym świecie. Winnica Roku 2016 ogłoszona przez Gambero Rosso

## Allegrini La Poja Corvina Veronese IGT



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Veneto
<b>SZCZEP</b>	Corvina Veronese
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>PRODUCENT</b>	Allegrini
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml / 1500 ml Magnum

### Aromat:

Rubinowy kolor z granatowym odcieniem. Bogate aromaty wiśni i jeżyn, nuty gorzkiej czekolady, ziół, przypraw, kawy i tytoniu.

### Smak:

Na podniebieniu świeże i rześkie, pełne mocy, soczyste, z długim, trwałym lekko mineralnym wykończeniem. Dojrzewanie 20 miesięcy w nowych beczkach dębowych, potem 8 miesięcy w butelce. Jest to czysty wyraz odmiany Corvina Veronese, głównego składnika win wytwarzanych zgodnie z procesem appassimento.

### Potrawy:

Czerwone mięso i dziczyzna, dojrzałe sery i wędliny, dania z trufkami.

**Nagrody:**

DWWA Złoto

Robert Parker 94 pkt.

Wine Spectator 92 pkt.