

Valpolicella Classico



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Valpolicella DOC
SZCZEP	Corvina Veronese, Molinara, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	IWC Los Angeles Złoto

Aromat:

Rubinowy kolor z fioletową poświatą. Owocowe aromaty typowe dla regionalnych szczepów Corvina i Corvinone, z przewagą czereśni, z nutą pieprzu i aromatycznych ziół.

Smak:

Na podniebieniu smak imponująco żywy, zaskakujący, z dobrą kwasowością, delikatny i finezyjny.

Potrawy:

Gęsina pieczona, tatar wołowy

Allegrini

Allegrini

Allegrini to jedna z najbardziej prestiżowych i wpływowych rodzin winiarskich w regionie Valpolicella, której historia sięga XVI wieku. Od pokoleń rodzina Allegrini kształtuje tożsamość apelacji, łącząc głęboki szacunek dla tradycji z nowoczesnym podejściem do jakości i innowacji. Kluczową postacią w rozwoju winnicy był Giovanni Allegrini, który w XX wieku wprowadził przełomowe zmiany w uprawie winorośli i produkcji wina, przyczyniając się do międzynarodowego sukcesu regionu.

Dziś winnica prowadzona jest przez kolejne pokolenie rodziny, które kontynuuje wizję opartą na doskonałości, zrównoważonym rozwoju i autentycznym wyrazie terroir. Allegrini słynie z produkcji wybitnych win, takich jak Amarone della Valpolicella, Palazzo della Torre czy La Poja, które stały się ikonami włoskiego winiarstwa.

Filozofia producenta opiera się na harmonii między naturą a technologią – z jednej strony dbałość o winnice i środowisko, z drugiej precyzyjna winifikacja i kontrola jakości. Dzięki temu wina Allegrini charakteryzują się elegancją, strukturą i dużym potencjałem dojrzewania.

Allegrini to synonim klasy, innowacji i nieustannego dążenia do perfekcji, a jednocześnie wierne odzwierciedlenie ducha Valpolicella.