

Allegrini

Le Allegrini La Grola est un vin rouge raffiné issu de Valpolicella, composé de 90 % Corvina Veronese et 10 % Oseleta .

Allegrini

La Grola 2020

Vénétie, Italie

94 James Suckling



Alcool :14,00 %

Composition: 80% Corvina, 20% Syrah

Région et Vignobles

La Grola provient d'un vignoble unique situé sur l'une des plus belles collines de **Valpolicella Classica**, à une altitude de **310 mètres**. Grâce à son exposition sud-est, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement optimal, parfait pour la maturation complète des raisins de Corvina. Les sols, riches en **argile et calcaire**, et leur faible teneur en matière organique renforcent le drainage et contribuent à la minéralité du vin.

Les vignes, plantées en 1979 et 1998, sont entretenues avec le système de taille Double Guyot, ce qui permet une concentration intense des saveurs. Cette combinaison d'altitude, de composition du sol et de gestion précise des vignes confère au vin une grande profondeur et une acidité équilibrée.

Vinification

Les raisins pour le **La Grola** sont **récoltés à la main** à la mi-septembre, puis délicatement foulés et égrappés. La fermentation a lieu en **cuves inox** à température contrôlée entre **20°C et 28°C** pendant environ 15 jours, avec des remontages quotidiens pour intensifier la couleur et la structure.

Après la fermentation, le vin subit une **fermentation malolactique** naturelle en barriques. Il est ensuite élevé pendant **16 mois en fûts de chêne**, permettant aux tanins de s'adoucir et au vin de gagner en complexité. Après assemblage, le vin bénéficie d'un affinage supplémentaire de **10 mois en bouteille**, pour un équilibre harmonieux entre le fruit et les épices.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond aux reflets violets.
- **Nez** : Arômes de baies sauvages, poivre noir et tabac subtil, avec une touche de terre qui rappelle le terroir.
- **Bouche** : Structurée et ferme, avec des tanins vibrants et une finale lisse. Les saveurs de fruits noirs mûrs se mêlent aux épices et à des nuances minérales.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

La Grola 2020

Le Saviez-Vous ?

Le vignoble de **La Grola** a une importance historique dans la région de Valpolicella, étant réputé comme le berceau de la Corvina. Ce vin peut se bonifier pendant plus de **15 ans**, augmentant en complexité et en profondeur au fil du temps.

Accords Mets-Vins

- **Agneau rôti aux herbes** : Parfait pour les tanins riches et les notes épicées du vin.
- **Risotto aux champignons** : Les saveurs terreuses se marient bien avec la minéralité du vin.
- **Fromages affinés comme l'Asiago ou le Parmigiano-Reggiano** : Les saveurs de noix du fromage accompagnent la structure du vin.
- **Bœuf aux sauces sombres** : Les saveurs puissantes de la viande soulignent les arômes de fruits et d'épices du vin.



James Suckling (JS) : 94 Points (2020)

A single vineyard iteration, drawing fruit from an historically crucial site, quite steep and chalky-calcareous and dropping to the Adige river. Corvina (80%) and oseleta (20%). No dried fruit. The brusque, firm and punchy nature of oseleta's tannins are evident on the attack. Yet the mid-palate is spherical and energetic, serving to mitigate any sense of stiffness, while splaying anise, mint, leather varnish and dark, saturated berry. This is a very good wine, built for the cellar. Drinkable now, but best from 2025.



Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2020)

La Grola has been a stalwart wine of the Allegrini family since 1989. This 90% Corvina and 10% Oseleta blend opens with aromas of black plum, macerated black cherries, clove, cinnamon, black pepper and violets. As the wine further opens, cedar, cigar box and tobacco notes develop. On the palate, there is a dance between rich black-hued fruits and taut well-structured tannins as savory and earthy notes add to the intrigue.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM