

Allegrini

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2020 révèle un Amarone somptueux et précis, où fruits noirs mûrs, épices profondes et tanins polis s'équilibrent avec une fraîcheur remarquable, pour une finale longue et raffinée.

Allegrini

Amarone della Valpolicella Classico 2020

Vénétie, Italie

94 WineEnthusiast



Alcool :16,00 %

Composition: 45% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Région et vignobles

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2020 est issu de Valpolicella, en Veneto, dans le secteur historique de Valpolicella Classico à l'ouest de Verona. Les raisins proviennent principalement des vignobles Marezzane et Villa Cavarena, implantés entre **450 et 520 m d'altitude** et exposés au sud-est. Les sols sont mixtes, avec une proportion importante de calcaire et d'argile, offrant à la fois structure et bon drainage. Les vignes, conduites en Guyot, ont environ 15 ans en moyenne.

Cette altitude contribue particulièrement au profil du vin. Malgré la concentration recherchée pour Amarone, **fraîcheur et acidité demeurent essentielles à son équilibre**. En 2020, des conditions favorables en septembre ont permis à Allegrini de prolonger les vendanges et de sélectionner le moment optimal pour chaque parcelle et chaque cépage. Cette maturation progressive participe à la précision du fruit et à l'équilibre remarquable du millésime.

Vinification

L'assemblage 2020 réunit **45 % Corvina Veronese, 45 % Corvinone, 5 % Rondinella et 5 % Oseleta**. Les raisins sont vendangés manuellement à la fin septembre et soigneusement triés dans les vignes. Ils sont ensuite placés dans le fruttaio pour l'appassimento, durant lequel ils perdent environ 40 à 45 % de leur poids initial. Cette déshydratation naturelle concentre sucres, composés aromatiques, matière et structure avant le pressurage réalisé en décembre.

Après éraflage et pressurage, la fermentation se déroule en cuves inox entre 8 et 22 °C pendant 25 jours, avec remontages continus. L'élevage se poursuit en **barriques neuves et de deuxième passage pendant au moins 18 mois**. Après assemblage, le vin repose sept mois supplémentaires avant la mise en bouteille, puis au minimum 14 mois en bouteille. Le millésime titre 15,95 % vol., avec 6,20 g/L d'acidité totale et seulement 3,4 g/L de sucres résiduels.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Amarone della Valpolicella Classico 2020

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond, dense et lumineux, évoluant progressivement vers des nuances grenat avec l'aération et le vieillissement.
- **Nez** : Très intense et complexe, avec cerise noire, prune et fruits noirs mûrs, puis violette, poivre noir et thym. Des nuances de sous-bois, graphite, noix, figue et vanille apparaissent ensuite, enrichissant considérablement le bouquet.
- **Bouche** : Ample, puissante et concentrée, mais remarquablement équilibrée par une acidité rafraîchissante. Les fruits noirs et rouges mûrs s'appuient sur des tanins fermes, mûrs et parfaitement intégrés. Réglisse, épices, herbes méditerranéennes et graphite accompagnent une finale très longue, structurée et luxueuse.

Le saviez-vous ?

La famille Allegrini élabore du vin en Veneto **depuis le XVIe siècle**. Au fil des générations, le domaine est devenu une référence majeure de Valpolicella, notamment grâce à son travail sur Corvina et sur l'expression plus précise et équilibrée d'Amarone. Karen MacNeil souligne également le potentiel de vieillissement particulièrement important des Amarone d'Allegrini.

Autre distinction notable pour ce millésime : Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2020 a reçu **96 points et une médaille d'or aux Decanter World Wine Awards 2024**, confirmant sa place parmi les grandes réussites contemporaines de l'appellation.

Idées d'accords mets et vin

- **Bœuf braisé à l'Amarone** : la texture fondante et les saveurs concentrées de la viande répondent à la puissance du vin, tandis que son acidité apporte fraîcheur et équilibre.
- **Canard rôti aux champignons sauvages** : la richesse du canard épouse les fruits noirs et les tanins soyeux, tandis que les champignons prolongent les nuances de sous-bois et d'herbes.
- **Pappardelle aux cèpes** : les saveurs automnales et terreuses des champignons font écho aux notes tertiaires et épicées d'Amarone sans masquer son fruit généreux.
- **Parmigiano Reggiano affiné** : son intensité, son umami et ses notes de fruits secs résistent parfaitement à la concentration, à l'alcool et à la longueur aromatique du vin.

Allegrini

Amarone della Valpolicella Classico 2020



Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2020)

This Amarone leaps from the glass with an array of aromas that seem daunting at first but then are as comforting as a down comforter. Opening with aromas of ripe black plums, dusted with candied violet petals, espression and a distinct crushed chalk minerality. The palate is voluminous as dried black cherries, black tea and savory herbal flavors rush to meet the roasted coffee bean and licorice roots notes found on the compelling finish. Drink Now - 2045 JP



James Suckling (JS) : 94 Points (2020)

Read All Reviews



Wine Spectator (WS) : 93 Points (2020)

An elegant red, with a supple texture and a frame of fine-grained tannins, this offers a generous core of plumped black cherry and warm fig. Shows notes of pomegranate seed, mocha, vanilla and spiced orange peel animated by bright, plum skin acidity. Long and creamy on the aromatic herb- and graphite-laced finish. Corvina, Corvinone, Rondinella and Oseleta. Drink now through 2035. 9,166 cases made, 2,992 cases imported.