



2014-12-05 10:00 CET

Prestigeviner från Allegrini - nu i butik!

Idag, fredagen den 5 december är en högtidsstund för alla som älskar högklassiga italienska viner. Då är det nämligen premiär för tre underbara viner från stjärnproducenten Allegrini! De går att lagra i många år framöver, men ännu bättre är väl att de är alldeles ljuvliga att njuta av redan nu! Dessutom finns ytterligare två viner från Allegrini nu i ny årgång. Du hittar alla fem på Systembolaget!

Ripasso i lyxklass

Palazzo della Torre hämtar sina druvor från vingårdarna som omger familjen

Allegrinis vackra renässansvilla i Veneto. Att en av världens bästa producenter av Amarone också gör ett läckert Ripasso-vin är självklart. Palazzo della Torre är baserat på Amaronedruvorna Corvina (70%) och Rondinella (25%) med en liten dos Sangiovese (5%). Ripasso innebär att en del av druvorna, här en tredjedel, torkas efter skörd. De övriga vinifieras på vanligt sätt. Efter tre månaders torkning är de torkade druvorna som stora russin och när de tillsätts det övriga vinet, startar en andra jäsning som packar vinet fullt med koncentrerade smaker.

Palazzo della Torre är kraftfullt men sammetsmjukt med massor av härligt mogen frukt, mörka bär, torkade körsbär, fat och russin. Smaken är varm och komplex och eftersmaken är lång och harmonisk. Utvecklas ytterligare med lagring men är underbart gott redan nu till rätter av lamm, gris eller nöt. Prova till svamprisotto med mycket parmesan!

[Nr 95160 Allegrini Palazzo della Torre 2011, 75 cl, 149 kronor](#)

Toppen av toppen

La Poja är Allegrinis verkliga flaggskeppsvin. 100% av druvan Corvina Veronese ger ett majestätiskt vin. Här talar vi om toppen av toppen i alla bemärkelser. Kullen La Grola, vid Sant'Ambrogio di Valpolicella är ett av Venetos allra bästa lägen. Och den allra yttersta toppen, som kallas La Poja, är något alldeles extra. På 310 meters höjd växer druvorna i den minivingård på 2.65 hektar som Giovanni Allegrini lät plantera för snart fyrtio år sedan. Rankorna står tätt, 6 500 per hektar, och jordmånen på den sydostligt vända toppen är mager, stenig och kalkrik. Allt samverkar till att skapa ett vin som är något alldeles extra!

La Poja har stor, nyanserad, kryddig och fruktigt doft med rostad fatkaraktär och inslag av mörka körsbär, mörk choklad, örter och kaffe. Vinet är mycket smakrikt, fruktig och stramt med tydlig fatkaraktär och komplexa toner av mörka bär, plommon, choklad och kaffe. Eftersmaken är mycket lång och nyanserad. Ett vin som passar perfekt redan nu till smakrika rätter av nöt och vilt. Utvecklas med lagring under goda förhållanden i tio år eller mer.

[Nr 95223 Allegrini La Poja 2010, 75 cl, 459 kronor](#)

Amarone av högsta klass

Det är Amarone som byggt Allegrinis världsrykte. Vinet som är helt gjort av torkade druvor får en alldeles speciell kraft och karaktär av musten från druvorna som fått skrupna samman i torkanläggningen i tre månader. Tre klassiska druvsorter ingår: Corvina (80%), Rondinella (15%) och Oseleta (5%).

Vinet har stor, ännu ung doft med inslag av mörk frukt, nötter, viol och den klassiska lite russinsöta tonen. Smaken är kraftfull, fruktig och mycket koncentrerad med mängder av komplexa aromer – mörka körsbär, cassis, torkad frukt, nötter, cederträ, mörk choklad och espresso.

Allegrinis Amarone av årgång 2010 klarar med lätthet att sparas i mer än tio år, men är underbart god att servera nu till kraftiga kötträtter och grytor, eller lagrade ostar. Det passar också förträffligt till rätter från Mellanöstern och Asien, gärna med sötsura inslag. Vinet ger maximal njutning om du dekanterar det minst en timme i förväg.

[Nr 95138 Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2010, 75 cl, 439 kronor](#)

Bästa årgången hittills av Kurt & Lisa

Kurt & Lisa är en hyllning till Per Gessles föräldrar, vars bröllopsbild är det dominerande inslaget på etiketten. Varje årgångs etikett är unik i sin utformning vilket gillas högt av samlare och höjer värdet. Unik är också druvammansättningen, som Per & Marilisa tillsammans provar fram inför varje årgång beroende på skörderesultatet respektive år. 2011 är en klassisk Bordeaux-blandning där Cabernet Sauvignon (65%) dominerar tillsammans med Merlot (25%) och Cabernet Franc (10%). Vinet är kraftfullt och mycket smakrikt med fina toner av plommon, svarta vinbär, rostade fat, läder och örter. Eftersmaken är lång och fint nyanserad.

Vinet är färdigt att dricka nu, men utvecklas ytterligare med några års lagring. Utsökt gott till kraftiga rätter av nötkött eller vilt!

[Nr 71750 The Per Gessle Selection Kurt & Lisa 2011, 75 cl, 259 kronor](#)

Vi firar med festfin La Grola

La Grola är inte bara namnet på ett av Valpolicella bästa vingårdslägen, så heter också ett av anrika Amaronefirman Allegrinis allra bästa viner. Nu kommer La Grola i nya, lysande årgången 2011. Det firar vi genom att byta etikett och klä buteljen festfin i de italienska färgerna!

Kullen La Grola i byn Sant Ambrogio di Valpolicella är 310 meter hög och rymmer några av Italiens allra bästa vingårdar. Här växer druvorna till vinet La Grola, skapat av världsberömda Amaroneproducenten Allegrini. La Grola är ingen Amarone, för vinet är inte gjort av torkade druvor. Men huvuddruvan är densamma, den mycket smakrika Corvina Veronese (80%), som här får sällskap av en annan Amaronedruva Oseleta (10%) och en liten dos Syrah (10%).

La Grola av årgång 2011 är ett intensivt och mycket smakrikt vin med doft av skogsbär, körsbär och choklad. Smaken är kraftfull och koncentrerad och har inslag av mörka bär, plommon, mörk choklad, kaffe och fat. La Grola passar utmärkt till rätter av nöt- eller lammkött, svamprätter och milda till mellanstarka ostar. Vinet är utsökt gott att dricka nu, men utvecklas ytterligare med lagring.

[Nr 42334 Allegrini La Grola, 2011, 75 cl, 159 kronor](#)

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969
e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06
e-post: isabella@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.