



Amarone Valpolicella D.O.C.G.

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Produit par Allegrini, le spécialiste de l'Amarone

Beschreibung:

La famille Allegrini, plus précisément Franco et sa soeur Marilisa, incarnent le renouveau de la viticulture en Vénétie. Le Corte Giara est produit à partir des cépages traditionnels de l'Amarone, à savoir le Corvina et le Rondinella. Avant d'être vinifiés, les raisins sont légèrement séchés pendant parfois quatre mois. C'est cette étape qui confère à l'Amarone ses arômes typiques de fruits mûrs. Un vin flatteur qui accompagne à merveille les plats mijotés.

Degustationsnotiz:

Rubis d'intensité moyenne. Les fruits rouges mûrs dominent le nez ouvert aux notes de petites fraises et de framboises, sur des notes de pruneaux, des nuances balsamiques et un soupçon de menthe anglaise. Le palais est également très aromatique : en plus des notes de fruits mûrs typiques de l'amarone, on trouve également des touches de nougat et de chocolat au lait, avec une belle fraîcheur en soutien, les tannins parfaitement intégrés fusionnent le tout; finale persistante et très aromatique.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Valpo

Produzent: Corte Giara by Allegrini

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

Artikelnummer: 0862522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.