



La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese issu d'une parcelle unique

Beschreibung:

Le domaine familial Allegrini produit des vins exceptionnels, issus du cépage autochtone Corvina Veronese. Cette parcelle unique se trouve en plein cœur de l'appellation Amarone Classico et bénéficie d'une excellente exposition. La famille Allegrini est classée 5e au Gambero Rosso et, en 2016, elle a été désignée «Winery of the Year».

Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé jusque sur le disque. Nez agréable aux notes très complexes de baies noires, myrtilles et cassis, avec des touches de chocolat noir, une pointe de réglisse, et un soupçon d'écorce de bois. D'abord tendre, il se développe de plus en plus, pour amplifier toute la bouche de ses arômes de fruits complexes, aux délicates nuances toastées; très dense et d'une très belle structure, tannins veloutés, belle texture; la finale révèle des notes de tabac et un souffle de fumée. Persistant.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Allegrini

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Corvina Veronese, Oseleta

Artikelnummer: 0862218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Corvina Veronese, Oseleta
A boire:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.