



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 coeur 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 lumineux de belle intensité. Sublime bouquet aux notes complexes rappelant les myrtilles et les mûres, sur un soupçon de gelée de cynorrhodon et de cannelle, ainsi que de belles notes toastées. La bouche est très puissante et d'une texture fine, avec des arômes de fruits rouges et un souffle de cassis, des nuances de croûte de pain et une jolie note salée ; tannins parfaitement intégrés, finale persistante.

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

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 90% Corvina Veronese, 10% Oseleta

Artikelnummer: 0862219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
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.