



La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Le terroir unique légendaire d'Allegrini

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 pourpre, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Bouquet dominé par les baies rouges aux multiples variantes, gelée de framboise et cassis, sur de légères notes toastées, une touche de graphite et un soupçon de curry. Bouche très dynamique et fruitée, avec des nuances de prunes et de myrtilles, sur une belle charpente et des tannins mûrs; les arômes toastés sont discrets et bien intégrés, cacao et chocolat crémant, un peu de menthe et de cuir; subtile minéralité dans la finale ciselée et 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%

Cépage(s): 70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Oseleta

Artikelnummer: 0862221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Oseleta
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.