



2016 Valpo.Ripasso Corte Giara Allegrini

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Excellent rapport qualité-prix

Description:

L'un des vins de la famille Allegrini les plus demandés. Comme pour l'Amarone, ce vin a été vinifié à partir de raisins séchés.

Note de dégustation:

Rubis lumineux, d'intensité moyenne. De légères traces de graphite et d'épices rehaussent le bouquet marqué par les fruits rouges, rappelant les cerises juteuses et les pruneaux secs, avec un soupçon de liqueur de framboise. Capiteux intense et équilibré dans la bouche où les arômes fruités du nez se confirment, il révèle une note fraîche et équilibrée ; finale persistante.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	James Suckling 90/100
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Référence:	0862616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valpo.Ripasso Corte Giara Allegrini

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 90/100
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	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.