



2015 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Un Corvina Veronese issu d'une parcelle unique privilégiée

Description:

Ce vin rouge flatteur et opulent, à dominante de Corvina Veronese avec un soupçon d'Oseleta, est issu d'une formidable parcelle située au coeur de l'appellation Amarone Classico et bénéficiant d'une excellente exposition. Dans son approche du Corvina Veronese, un cépage autochtone italien, la famille Allegrini démontre avec virtuosité tout son savoir-faire. À l'automne, rehaussez vos ragoûts et plats aux champignons avec ce La Grola 2015.

Note de dégustation:

Pourpre aux nuances violettes. Nez vif qui dévoile des arômes de myrtilles et de cassis complétés par du chocolat amer et une touche de réglisse. Attaque souple en bouche, puis ce La Grola se développe avec force et occupe toute la bouche de son fruit concentré, le tout complété par de délicates notes toastées; très dense et très bien structuré, les tanins sont veloutés et la texture agréable; la finale révèle un très grand potentiel de garde.

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
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	90% Corvina Veronese (Bonarda), 10% Oseleta
Référence:	0862215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Corvina Veronese (Bonarda), 10% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.