



2012 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Un Corvina Veronese signé Allegrini, issu d'un coteau unique

Description:

Un vin exemplaire issu des coteaux supérieurs de La Grola. Petite production.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, reflets grenat. Des touches balsamiques rehaussent le bouquet très vineux, marqué par les prunes et la gelée de framboise, mais aussi des notes de poivron rouge et de croûte de pain. Explosion de fruits rouges dans la bouche élégante, agrémentée de nuances de griottes et d'un soupçon de massepain, ainsi que de tanins délicats ; il reste très puissant bien après le milieu de bouche et jusque dans la longue finale aux subtiles notes de cassis.

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):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100

Elevage:

20 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

100% Corvina Veronese

Référence:

1639212

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s): 100% Corvina Veronese
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.