



2016 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Produit par Allegrini, le spécialiste de l'Amarone

Description:

La famille Allegrini, plus précisément Franco et sa soeur Marilisa, incarnent le renouveau de la viticulture en Vénétie. Le Corte Giara est produit à partir des cépages traditionnels de l'Amarone, à savoir le Corvina et le Rondinella. Avant d'être vinifiés, les raisins sont légèrement séchés pendant parfois quatre mois. C'est cette étape qui confère à l'Amarone ses arômes typiques de fruits mûrs. Un vin flatteur qui accompagne à merveille les plats mijotés.

Note de dégustation:

Rouge rubis, reflets grenat. Bouquet expressif, caractérisé par de la prune séchée, de la gelée de cassis et quelques touches balsamiques, une fine note de nougat est également perceptible. Attaque douce, laissant place à des arômes fruités mûrs et typiques de l'Amarone, très puissant et explosif, avec de beaux arômes torréfiés ; très concentré au-delà du milieu de bouche, longue finale sur une note de fraîcheur.

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:	Corte Giara by Allegrini
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Référence:	0862516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Origine: Italie
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.