



2016 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Un Corvina Veronese issu d'une parcelle unique

Description:

Ce vin rouge flatteur et opulent, à dominante de Corvina Veronese avec un soupçon d'Oseleta, est issu d'une formidable parcelle unique située en plein 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. Le millésime 2016 du La Grola, très bien noté, accompagne à merveille la cuisine italienne authentique.

Note de dégustation:

Rouge pourpre jusque sur le disque. Les fruits rouges dominent le bouquet complexe aux notes de gelée de framboise et de cassis, avec de légères touches toastées et un soupçon de graphite. La bouche fruitée est typique du cépage: notes de prunes et de myrtilles, bien charpentée avec des tanins mûrs ; les arômes toastés sont discrets et bien fondus, ils révèlent des nuances de cacao et de chocolat crémant; subtile minéralité dans la finale longue et pleine d'élégance. Très réussi!

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):	Decanter 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Référence:	0862216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Decanter 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2026
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 décanner.