

2013 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Un Corvina Veronese d’une parcelle unique en quantité limitée

Description:
Un vin exemplaire issu des coteaux supérieurs de La Grola. Petite production.
Note de dégustation:
"Robe rubis grenat. Nez complexe et finement développé qui libère des arômes de prune, de cassis et de menthol, mais aussi de chocolat crémant et de noix. La bouche présente également une grande variété de saveurs, ainsi qu'un fruit chaud marqué qui s'harmonise avec des notes toastées, vanille et croûte de pain, très équilibré et plein de caractère, la texture est dense ; reste très puissant bien au-delà du milieu de bouche, finale persistante et légèrement fraîche.
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 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Corvina Veronese
Référence:	1639213

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 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Corvina Veronese
Apogée:	jusqu'en 2027
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch