2017 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Excellent rapport qualité-prix

Description:
L'un des vins de la famille Allegrini les plus demandés. Comme pour l'Amarone, ce vin a été vinifié à partir de raisins séchés.
Note de dégustation:
Rouge rubis, nuances grenat. Au nez mariage de fruits mûrs et frais, prunes et cerises rouges, avec également des touches de noisettes et de pétales de rose. Attaque douce, suivie par des arômes qui se diffusent rapidement en bouche, framboise et gelée d'églantine, soutenus par une belle fraîcheur et des arômes de chocolat au lait et de caramel; reste très intense jusque dans la finale mûre, aux légères notes de cèdre.
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 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella
Référence:	0862617

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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