



## 2006 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

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

**Description:**

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

**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):**

**Elevage:** 20 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Corvina Veronese (Bonarda)

**Référence:** 1639206

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Poja**

Monovitigno Corvina Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Corvina Veronese (Bonarda)
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.