2017 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Un grand Amarone à petit prix

Description:
Le La Groletta 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 qui réchauffe le coeur, et donc parfait pour les fêtes.
Note de dégustation:
Rubis saturé aux nuances grenat. Nez Amarone typique, fruité et mûr, aux notes de petites fraises, de prunes et de raisins secs, sur des touches de pain d'épices et de menthe. Attaque tendre et onctueuse, le fruit se développe progressivement en bouche, avec maintenant également des notes de pruneau et de bois de cèdre ainsi qu'un souffle de cannelle; tannins très mûrs et ronds, élégants arômes toastés; finale persistante et fraîche avec une touche de vanille.
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
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Référence:	0862517

MÖVENPICK
VINS

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
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.

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