



2015 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Ikône d'un terroir d'excellence

Description:

Le sommet des coteaux de La Grola, dans la région de Vérone, est réservé au prestigieux cru La Poja. Les sols calcaires et la ventilation idéale des lieux lui confèrent sa personnalité et son élégance. Ses petits rendements, sa parcelle de premier choix et son potentiel de garde exceptionnel en font incontestablement une ikône de la Vénétie qui sert d'exemple à bon nombre de vigneron.

Note de dégustation:

Robe rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un nez raffiné, bien développé et très élégant, qui dégage des senteurs de prunes, de cassis et de vanille bourbon, mais aussi des notes torréfiées de cacao et de moka. Une attaque veloutée, laissant place à des arômes de fruit intenses - le nez se confirme -, où viennent se greffer une légère minéralité et une fraîcheur juteuse, des tannins encore perceptibles mais bien intégrés ; vers la finale, il montre à nouveau toute sa classe, persistant et explosif.

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):	Veronelli 95/100, Score 19/20
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Corvina Veronese
Référence:	1639215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Veronelli 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Corvina Veronese
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	28 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 déguster.