



2018 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Le Ripasso charmeur des Allegrini

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:

Robe rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Notes typiques de fruits mûrs rappelant les pruneaux, les framboises et le malt. Une belle fraîcheur complémente la bouche, où les fruits rouges se confirment, avec également des nuances de cerises et de caramel; de concentration moyenne, équilibré et expressif; finale de moyenne intensité.

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 2026
Cépage(s):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella
Référence:	0862618

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 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.