



2018 Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Un Valpolicella issu des meilleurs coteaux et signé Allegrini

Description:

Cuvée Supérieure du domaine de l'année 2016 selon le Gambero Rosso. Accompagne à merveille les mets agrémentés de sauce tomate.

Note de dégustation:

Rubis aux accents grenat. Les fruits rouges bien mûrs dominent le nez séduisant de prunes et quetsches, sur une délicate touche d'épice et une pointe de cassis. Attaque tendre, marquée par un fruit très intense et velouté où se confirment les arômes du bouquet, sur des traces de poivre blanc et de genièvre, le tout soutenu par des tannins mûrs; puissant et chaleureux jusque dans la longue finale.

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 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
Référence:	0862318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.