



## 2018 Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Un Valpolicella issu des meilleurs coteaux et signé Allegrini

### Description:

Cuvée Superiore 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Vénétie
<b>Sous-région:</b>	Valpolicella
<b>Producteur:</b>	Allegrini
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	70% Corvina Veronese (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Référence:</b>	0862318

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

Taille: A7 74x105

### Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Corvina Veronese (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.