



2017 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Un Corvina Veronese issu d'une parcelle unique

Description:

Ce vin rouge flatteur et opulent, à dominante de Corvina avec un soupçon d'Oseleta, est issu d'une formidable parcelle unique située en plein coeur de l'appellation Amarone Classico et bénéficiant d'une excellente exposition. Dans son approche du Corvina Veronese, un cépage autochtone italien, la famille Allegrini démontre avec virtuosité tout son savoir-faire. Noté 94 points par James Suckling, le millésime 2017 est un vin polyvalent très prisé qui accompagne à merveille de nombreux plats.

Note de dégustation:

Rubis puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des canneberges, du cassis et une touche épicée dans le nez fruité et mûr, sur des notes de moka et un peu de pain bis bien cuit. Attaque douce avec beaucoup de fondant, laissant place à un fruit rouge mûr et intense, typique du millésime, prunes et gelée de framboise, sur un souffle de nougat, du malt et des nuances poivrées; la finale montre beaucoup de persistance et d'arômes.

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):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	90% Corvina Veronese (Bonarda), 10% Oseleta
Référence:	0862217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s):	90% Corvina Veronese (Bonarda), 10% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.