



2019 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:

Rubis translucide. Fraises, cerises rouges et subtiles épices dans le joli bouquet aux touches mentholées et toastées. Les arômes de fruits rouges se confirment dans la bouche veloutée, qui révèle maintenant également des notes de pruneaux et de baies des bois, sur un soupçon de sous-bois; la remarquable fraîcheur complète magnifiquement l'ensemble; finale intense et expressive.

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:	Corte Giara by Allegrini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	11 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Référence:	0862619

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, 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.