



2019 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Produit par Allegrini, le spécialiste de l'Amarone

Description:

La famille Allegrini, plus précisément Franco et sa soeur Marilisa, incarnent le renouveau de la viticulture en Vénétie. Le Corte Giara est produit à partir des cépages traditionnels de l'Amarone, à savoir le Corvina et le Rondinella. Avant d'être vinifiés, les raisins sont légèrement séchés pendant parfois quatre mois. C'est cette étape qui confère à l'Amarone ses arômes typiques de fruits mûrs. Un vin flatteur qui accompagne à merveille les plats mijotés.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez mûr, typique d'un Amarone, rappelant les pruneaux et les framboises, le caramel et le nougat, avec une discrète note de cannelle. Equilibre et belle intensité dans la bouche, aux arômes de fruits rouges, se mêlent des touches de malt et de chocolat au lait, sur une jolie fraîcheur; finale chaleureuse de longueur moyenne.

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

Sous-région:

Valpolicella

Producteur:

Corte Giara by Allegrini

Notation(s):

James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

Référence:

0862519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.