



2020 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Excellent rapport qualité-prix

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 d'un bel éclat. Beau mariage de fruits mûrs et de notes toastées dans le nez ouvert, de gelée de fraise et de pruneaux, sur des touches de caramel et un soupçon de pain d'épices. La bouche est très veloutée et fruitée, soutenue par une belle fraîcheur, avec à nouveau des arômes de fruits mûrs sur un souffle de noix; finale très équilibrée.

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): | James Suckling 90/100, Score 17.5/20 |
| Elevage: | 27 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Cépage(s): | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella |
| Référence: | 0862620 |

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): | James Suckling 90/100, Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 27 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |