



2020 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:

Rubis d'intensité moyenne. Les fruits rouges mûrs dominent le nez ouvert aux notes de petites fraises et de framboises, sur des notes de pruneaux, des nuances balsamiques et un soupçon de menthe anglaise. Le palais est également très aromatique : en plus des notes de fruits mûrs typiques de l'amarone, on trouve également des touches de nougat et de chocolat au lait, avec une belle fraîcheur en soutien, les tannins parfaitement intégrés fusionnent le tout; finale persistante et très aromatique.

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):	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Référence:	0862520

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):	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2032
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 déguster.