



2021 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Le Ripasso charmeur des Allegrini

Description:

Pour son Ripasso, la célèbre famille Allegrini, originaire de Vérone, sélectionne des raisins issus de différentes parcelles. Elle a réussi à créer un Ripasso typique au caractère accessible. Un peu plus léger qu'un Amarone, il est à la fois très séduisant et très abordable. Un vin polyvalent et raffiné, indéniablement signé Allegrini.

Note de dégustation:

Rubis moyen, légèrement translucide. Séduisant nez de fruits rouges mûrs, fraises et quetsches, sur des touches florales et de tendres épices. Élégant et équilibré en bouche, le fruit mûr typique se marie à merveille aux notes de croûte de pain et de caramel, très velouté, avec des tannins bien intégrés; un souffle de noix et de cannelle agrémentent la longue finale.

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 92/100, Score 18/20
Elevage:	27 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Référence:	0862621

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 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	27 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.