



2011 La Poja

Corvina Veronese IGT, Allegrini

Un Corvina Veronese signé Allegrini et issu d'un coteau unique

Description:

Un vin exemplaire issu des coteaux supérieurs de La Grola. Petite production.

Note de dégustation:

Robe rubis aux reflets grenat. Bouquet complexe et généreux aux parfums de cassis et de framboises avec des notes épicées de poivre et une touche de noix. Belle interaction entre les fruits rouges et les arômes toastés bien fondus, c'est un vin dense, d'une remarquable complexité révélant également de belles touches balsamiques ; l'intensité se forge peu à peu jusqu'à la finale harmonieuse et puissante. La parcelle dont il est issu lui donne toujours de l'élégance.

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
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elaboration:	38 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Corvina (Bonarda)
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	1639211075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Poja

Corvina Veronese IGT
Allegrini

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Corvina (Bonarda)
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 38 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.