



2022 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Le Ripasso charmeur des Allegrini

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:

Rouge rubis brillant d'intensité moyenne. Cerises rouges juteuses, pruneaux séchés et un soupçon de liqueur de framboise dans le nez marqué par les fruits rouges, sur des touches de chocolat au lait et de crème brûlée. Le fruité se confirme dans la bouche équilibrée et d'une grande chaleur, belle intensité, une note de fraîcheur apporte de l'équilibre, bonne fluidité; finale persistante.

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, Luca Maroni 93/100, Score 18/20
Elevage:	11 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Référence:	0862622

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, Luca Maroni 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.