



2015 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:

Robe rouge rubis aux nuances grenat. Nez typique d'Amarone rappelant les pruneaux, les prunes séchées et les cerises rouges, avec un peu de pain d'épices au gingembre et du chocolat crémant en arrière notes. Un fruité délicat se développe peu à peu dans la bouche puissante, marquée cependant d'une belle fluidité, sur des notes de tabac et de pain bis bien cuit; des tanins veloutés accompagnent une finale persistante au potentiel prometteur.

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:	Allegrini
Notation(s):	James Suckling 93/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Référence:	0862515

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):	James Suckling 93/100
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2027
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.