



2010 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:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet intense rappelant les cerises rouges et les fraises, avec de charmantes nuances épicées, de chocolat et une touche de daim. La bouche élégante et onctueuse s'intensifie peu à peu, les saveurs de framboises sauvages alternent avec des notes poivrées ; c'est un vin rouge compact, dense et très complexe, à la finale harmonieuse et qui promet un potentiel de garde considérable.

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):

Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100

Elaboration:

28 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

100% Corvina (Bonarda)

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

1639210075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Poja

Corvina Veronese IGT
Allegrini

Origine: Italie
Notation(s): Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Traubensorte(en): 100% Corvina (Bonarda)
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 28 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.