



La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Una Corvina Veronese da un unico appezzamento

Beschreibung:

Questo vino rosso lusinghiero e opulento, prevalentemente Corvina con un pizzico di Oseleta, proviene da una splendida parcella singola nel cuore della denominazione Amarone Classico, con un'ottima esposizione. L'approccio della famiglia Allegrini alla Corvina Veronese, un vitigno autoctono italiano, è una dimostrazione virtuosa della loro competenza. Classificata con 94 punti da James Suckling, l'annata 2017 è un vino molto ricercato e versatile che si abbina meravigliosamente a un'ampia gamma di piatti.

Degustationsnotiz:

Rubino potente, che si schiarisce leggermente al disco. Mirtilli rossi, ribes nero e un tocco di spezie nel naso fruttato e maturo, con note di moka e un po' di pane integrale ben cotto. Attacco morbido e di grande sostanza, che lascia spazio a frutti rossi maturi e intensi, tipici dell'annata, prugne e gelatina di lamponi, con una nota di torrone, malto e sfumature pepate; il finale mostra grande persistenza e aroma.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Allegrini

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 90% Corvina Veronese, 10% Oseleta

Artikelnummer: 0862217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Luca Maroni 92/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.