



La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Il re delle uve venete da un unico appezzamento

Beschreibung:

La tenuta della famiglia Allegrini produce vini eccezionali dal vitigno autoctono Corvina Veronese. Questo appezzamento unico si trova nel cuore della denominazione Amarone Classico e gode di un'ottima esposizione. La famiglia Allegrini è al 5° posto nella classifica del Gambero Rosso ed è stata nominata "Cantina dell'anno" nel 2016.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi, che si schiarisce leggermente verso il disco. Bouquet dominato da bacche rosse in varie forme, lampone e gelatina di ribes nero, con leggere note tostate, un tocco di grafite e un accenno di curry. Palato molto dinamico e fruttato, con note di prugne e mirtilli, su una struttura fine e tannini maturi; gli aromi tostate sono discreti e ben integrati, cacao e cioccolato crémant, un po' di menta e cuoio; sottile mineralità nel finale cesellato e persistente.

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 2030

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

Artikelnummer: 0862220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Da bere:	da subito fino al 2030
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.