



## 2016 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Ripasso-Klassiker von Allegrini

### Descrizione del vino:

Allegrini möchte diese Linie künftig international kommunikativer besser unterstützen. Neben dem neuen Auftritt werden diese Weine künftig auch regelmässig den Weinkritikern zur Bewertung vorgelegt. Eine gute Idee.

### Nota di degustazione:

Glänzendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Saftige, rote Kirschen, getrocknete Zwetschgen und ein Hauch Himbeerlikör in der rotfruchtig betonten Nase, dahinter eine Spur Grafit und etwas Lebkuchenwürze. Sehr warm und ausgeglichen am Gaumen, die Frucht der Nase bestätigt sich, viel Intensität und eine ausgleichende Frischenote zeigend; anhaltender Abgang.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Corte Giara by Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 90/100
<b>Vinificazione:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella
<b>Numero di articolo:</b>	0862616

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Valpolicella DOC Ripasso**

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.