



2016 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Von Allegrini, dem Amarone-Spezialisten

Descrizione del vino:

Die Winzerfamilie Allegrini, allen voran Franco und seine Schwester Marilisa, stehen für die Erneuerung des Weinbaus im Veneto. Der Corte Giara wird aus den traditionellen Amarone-Rebsorten Corvina und Rondinella vinifiziert. Doch ehe die Trauben in die Vinifikation gelangen, werden sie bis zu vier Monate angetrocknet. Dieser Arbeitsprozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Gaumenschmeichler, der vorzüglich mit Schmorgerichten harmoniert.

Nota di degustazione:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das geprägt ist von Dörrzetschgen, Cassis-Gelee und einigen balsamischen Aromen, auch eine feine Nougatnote ist auszumachen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer Amarone-typischen, reiffruchtigen Aromatik, sehr druckvoll und explosiv, ergänzt mit passenden Röstaromen; über die Mitte hinaus sehr konzentriert bleibend, eine frische Note im langanhaltenden 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 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.