



2006 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Una Corvina Veronese di Allegrini da un'unica collina

Descrizione del vino:

Un vino esemplare proveniente dalle pendici superiori di La Grola. Piccola produzione.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Naso raffinato, ben sviluppato e molto elegante, con sentori di prugna, ribes nero e vaniglia bourbon, oltre a note tostate di cacao e moka. Attacco vellutato, che lascia spazio a intensi aromi di frutta - il naso è confermato - su cui si innestano una leggera mineralità e una succosa freschezza, tannini ancora percettibili ma ben integrati; verso il finale mostra ancora una volta tutta la sua classe, persistente ed esplosiva.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Veneto

Produttore:

Allegrini

Valutazioni:

Parker 92/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Wine Enthusiast 92/100

Vinificazione:

20 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

100% Corvina Veronese

Numero di articolo:

1639206

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	100% Corvina Veronese
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.