



2018 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Ripasso-Verführung von Allegrini

Descrizione del vino:

Das ist einer der gefragtesten Weine der Familie Allegrini. Er stammt aus den Lagen um die Renaissance-Villa della Torre und wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Dabei kommen wie beim Amarone getrocknete Trauben zum Einsatz, was mehr Kraft, Dichte und Frucht in den Wein bringt.

Nota di degustazione:

Rubinrote Robe, aufgehellter Rand. Typisch reiffruchtige Noten nach Backpflaumen, Himbeeren und Malz. Am Gaumen bestätigt sich die rote Frucht, auch Kirschen und Caramelnoten, ergänzt durch eine passende Frische; von mittlerer Konzentration, balanciert und ausdrucksstark; mittellanges Finale.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.