



## 2017 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Una Corvina Veronese da un unico appezzamento

### Descrizione del vino:

Questo vino rosso lusinghiero e opulento, prevalentemente Corvina con un pizzico di Oseleta, proviene da una splendida parcella singola nel cuore della denominazione Amarone Classico, con un'ottima esposizione. L'approccio della famiglia Allegrini alla Corvina Veronese, un vitigno autoctono italiano, è una dimostrazione virtuosa della loro competenza. Classificata con 94 punti da James Suckling, l'annata 2017 è un vino molto ricercato e versatile che si abbina meravigliosamente a un'ampia gamma di piatti.

### Nota di degustazione:

Rubino potente, che si schiarisce leggermente al disco. Mirtilli rossi, ribes nero e un tocco di spezie nel naso fruttato e maturo, con note di moka e un po' di pane integrale ben cotto. Attacco morbido e di grande sostanza, che lascia spazio a frutti rossi maturi e intensi, tipici dell'annata, prugne e gelatina di lamponi, con una nota di torrone, malto e sfumature pepate; il finale mostra grande persistenza e aroma.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Produttore:</b>	Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Luca Maroni 92/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
<b>Numero di articolo:</b>	0862217

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Grola**

Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Luca Maroni 92/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.