



2018 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese da un'unica parcella

Descrizione del vino:

Franco Allegrini e sua sorella Marilisa gestiscono l'azienda di famiglia e dimostrano con virtuosismo il loro know-how producendo vini eccezionali dal vitigno autoctono Corvina Veronese. Questo appezzamento unico si trova nel cuore della denominazione Amarone Classico e gode di un'ottima esposizione. La famiglia Allegrini è al 5° posto nella classifica del Gambero Rosso e nel 2016 è stata nominata "Cantina dell'anno".

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo fino al disco. Naso piacevole con note molto complesse di bacche nere, mirtilli e ribes nero, con note di cioccolato fondente, un tocco di liquirizia e un accenno di corteccia di legno. Dapprima tenero, si sviluppa sempre di più, fino a riempire tutta la bocca con i suoi complessi aromi di frutta, con delicate sfumature tostate; molto denso e con una struttura molto fine, tannini vellutati, trama fine; il finale rivela note di tabacco e un soffio di fumo. Persistente.

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 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Corvina Veronese, Oseleta
Numero di articolo:	0862218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Origine:

Italia

Valutazioni:

Parker 92/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva:

Corvina Veronese, Oseleta

Maturità:

fino a 2028

Gradazione

14.0 %

alcolica:

Servizio:

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