



## 2016 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Un Corvina Veronese signé Allegrini, d'une superbe parcelle

**Descrizione del vino:**

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

**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:** IT

**Regione:** Veneto

**Produttore:** Allegrini

**Valutazioni:** James Suckling 95/100, Luca Maroni 93/100, Wine Enthusiast 95/100, Doctor Wine 94/100

**Vinificazione:** 28 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** fino a 2030

**Varietà d'uva:** 100% Corvina Veronese

**Numero di articolo:** 1639216

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Luca Maroni 93/100, Wine Enthusiast 95/100, Doctor Wine 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Corvina Veronese
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	28 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.