



2019 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Prodotto da Allegrini, lo specialista dell'Amarone

Descrizione del vino:

La famiglia Allegrini, in particolare Franco e sua sorella Marilisa, incarna la rinascita della viticoltura veneta. Corte Giara è prodotto con i tradizionali vitigni dell'Amarone, Corvina e Rondinella. Prima di essere vinificate, le uve vengono sottoposte a un leggero appassimento che dura fino a quattro mesi. È questa fase che conferisce all'Amarone i suoi tipici aromi di frutta matura. Un vino lusinghiero che si abbina magnificamente a piatti cotti a fuoco lento.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Naso maturo, tipico di un Amarone, che ricorda prugne e lamponi, caramello e torrone, con un discreto sentore di cannella. Equilibrio e bella intensità al palato, con aromi di frutta rossa che si mescolano a note di malto e cioccolato al latte, su una bella freschezza; finale caldo di media lunghezza.

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
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.