



2020 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Ottimo rapporto qualità/prezzo

Descrizione del vino:

Uno dei vini più ricercati della famiglia Allegrini. Come per l'Amarone, questo vino è ottenuto da uve appassite.

Nota di degustazione:

Colore rubino brillante. Al naso, una bella combinazione di frutta matura e note tostate, con gelatina di fragole e prugne, note di caramello e un accenno di pan di zenzero. Al palato è molto vellutato e fruttato, sostenuto da una bella freschezza, sempre con aromi di frutta matura e una nota di noce; finale molto equilibrato.

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 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	27 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	27 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.