



## 2020 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Prodotto da Allegrini, lo specialista dell'Amarone

### Descrizione del vino:

La Groletta è vinificata con i tradizionali vitigni dell'Amarone Corvina e Rondinella. Prima di essere vinificate, le uve vengono appassite fino a 4 mesi. Questo processo conferisce all'Amarone il suo tipico sapore maturo. Un vero e proprio scalda-anima per i momenti speciali. Un grande Amarone a un prezzo interessante.

### Nota di degustazione:

Colore rubino medio. La frutta rossa matura domina il naso aperto con note di piccole fragole e lamponi, con sentori di prugne, sfumature balsamiche e un accenno di menta inglese. Anche al palato è molto aromatico: alle note di frutta matura tipiche dell'amarone si aggiungono sentori di torrone e cioccolato al latte, con una bella freschezza di fondo; i tannini perfettamente integrati fondono il tutto; finale persistente e molto aromatico.

### 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>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Corte Giara by Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 18.5/20, James Suckling 90/100
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
<b>Numero di articolo:</b>	0862520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 18.5/20, James Suckling 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<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.