



2021 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

L'affascinante Ripasso dell'Allegrini

Descrizione del vino:

Per il suo Ripasso, la famosa famiglia Allegrini di Verona seleziona uve provenienti da diverse parcelle. Sono riusciti a creare un tipico Ripasso dal carattere accessibile. Un po' più leggero di un Amarone, è allo stesso tempo molto seducente e molto accessibile. Un vino versatile e raffinato, innegabilmente Allegrini.

Nota di degustazione:

Rubino medio, leggermente traslucido. Naso attraente di frutta rossa matura, fragole e prugne, con tocchi floreali e spezie tenere. Elegante ed equilibrato al palato, la tipica frutta matura si fonde meravigliosamente con note di crosta di pane e caramello, molto vellutato, con tannini ben integrati; un soffio di noce e cannella impreziosisce il lungo finale.

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:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	27 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	27 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.