



## 2020 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Il leggendario terroir unico di Allegrini

### Descrizione del vino:

Franco Allegrini e sua sorella Marilisa gestiscono l'azienda di famiglia e dimostrano con virtuosismo il loro know-how producendo vini eccezionali dal vitigno autoctono Corvina Veronese. Questo appezzamento unico si trova nel cuore della denominazione Amarone Classico e gode di un'ottima esposizione. La famiglia Allegrini è al 5° posto nella classifica del Gambero Rosso e nel 2016 è stata nominata "Cantina dell'anno".

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi, che si schiarisce leggermente verso il disco. Bouquet dominato da bacche rosse in varie forme, lampone e gelatina di ribes nero, con leggere note tostate, un tocco di grafite e un accenno di curry. Palato molto dinamico e fruttato, con note di prugne e mirtili, su una struttura fine e tannini maturi; gli aromi tostati sono discreti e ben integrati, cacao e cioccolato crémant, un po' di menta e cuoio; sottile mineralità nel finale cesellato e persistente.

### 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>	IT
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Produttore:</b>	Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
<b>Numero di articolo:</b>	0862220

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Grola**

Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<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.