



## 2021 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:

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di 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>	Score 18.5/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Corvina Veronese, Rondinella
<b>Numero di articolo:</b>	0862521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

La Groletta  
Corte Giara by Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Corvina Veronese, Rondinella
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.