



2023 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:

Rosso rubino brillante di media intensità. Ciliegie rosse succose, prugne secche e un accenno di liquore al lampone al naso, caratterizzato da frutta rossa, su note di cioccolato al latte e crème brûlée. Il fruttato si conferma nel palato equilibrato con grande calore, bella intensità, una nota di freschezza aggiunge equilibrio, buona fluidità; finale 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 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	
Vinificazione:	27 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	27 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.