



2015 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Eine Garantie für Preis und Genuss

Descrizione del vino:

Das ist einer der gefragtesten Weine der Familie Allegrini. Er stammt aus den Lagen um die Renaissance-Villa della Torre und wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Dabei kommen wie beim Amarone getrocknete Trauben zum Einsatz, was mehr Kraft, Dichte und Frucht in den Wein bringt.

Nota di degustazione:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein einladende Nase, die frischfruchtige und reife Fruchtaromen gleichermassen vereint, Himbeeren und Dörrzwetschgen, untermalt von würzigen Noten und etwas Milchkaffee. Elegant und druckvoll gleichermassen präsentiert sich der Gaumen: eine warme, reife Frucht, unterlegt von einer passenden Frischenote, Preiselbeerkonfitüre und reife Pflaumen sind auszumachen, ausgewogen und von gutem Schmelz; mittellanger Finish.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	11 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.