



2014 Valpolicella DOC Ripasso

Corte Giara by Allegriani

Amarone lässt grüssen

Descrizione del vino:

Einer der gefragtesten Weine der Familie Allegriani. Wie beim Amarone kamen hier getrocknete Trauben bei der Vinifikation zum Einsatz.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine fein abgestimmte Nase, die von reifer, roter Frucht dominiert wird, Backpflaumen und Rosinen, auch etwas würzige Akzente. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr stimmigen, erwärmenden Aromatik von Zwetschgen und Himbeergelee, rund und mit viel Schmelz, dezente Röstaromen runden das Gesamtbild harmonisch ab; mittellanges Finale.

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
Produttore:	Corte Giara by Allegriani
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	17 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 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.