



## 2013 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Allegrinis legendäre Einzellage

### Descrizione del vino:

La Grola, einer der berühmtesten Weine der Familie Allegrini, stammt aus einer Hügel-Einzellage mitten im Amarone-Classico-Gebiet. Er wird weitgehend aus der lokalen Rebsorte Corvina erzeugt, die auch den Charakter des Amarone prägt.

### Nota di degustazione:

Purpurrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Verführerisches Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren, gut gereiften Brombeeren, ergänzt durch eine feine Würze und schokoladige Noten. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Aromatik, an schwarzen Holunder, etwas Zimt und Pfeffer sowie Melasse erinnernd, abgerundet durch röstartige Aromen von Mokka und Caramel; sehr präzise gemacht und aromatisch anhaltend bis in den langen Finish; zeigt Potenzial.

### 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 Allegrini

### Valutazioni:

James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100

### Vinificazione:

16 Monate im Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

Jetzt trinkreif

### Varietà d'uva:

90% Corvina Veronese (Bonarda), 10% Oseleta

### Numero di articolo:

0862213

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Grola**

Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Corvina Veronese (Bonarda), 10% Oseleta
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.