



2015 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Vom Amarone Spezialisten Allegrini

Descrizione del vino:

Die Winzerfamilie Allegrini, allen voran Franco und seine Schwester Marilisa, stehen für die Erneuerung des Weinbaus im Veneto. Der Corte Giara wird aus den traditionellen Amarone-Rebsorten Corvina und Rondinella vinifiziert. Doch ehe die Trauben in die Vinifikation gelangen, werden sie bis zu vier Monate angetrocknet. Dieser Arbeitsprozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Gaumenschmeichler, der vorzüglich mit Schmorgerichten harmoniert.

Nota di degustazione:

Rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Eine Amarone-typische Nase, die an Backpflaumen, Dörrzwetschgen und rote Kirschen erinnert, dahinter etwas Lebkuchengewürz und Crémant-Schokolade. Eine feinfruchtige Aromatik, die sich am Gaumen nach und nach entfaltet; sehr druckvoll, aber gleichwohl geprägt von einem schönen Trinkfluss; einige Noten nach Tabak und gut gebackenem Ruchbrot runden alles ab; samtweiche Tannine im anhaltenden, Potenzial aufzeigenden 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 |
| Sottoregione: | Valpolicella |
| Produttore: | Corte Giara by Allegrini |
| Valutazioni: | James Suckling 93/100 |
| Vinificazione: | 15 Monate in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2027 |
| Varietà d'uva: | 70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella |
| Numero di articolo: | 0862515 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | James Suckling 93/100 |
| Varietà d'uva: | 70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella |
| Maturità: | Jetzt bis 2027 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 15 Monate in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |