



2014 Amarone Valpolicella DOCG

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:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine erwärmende, fruchtintensive Nase, Backpflaumen und Cassis, würzige Noten, dann auch kandierte Orangen und balsamische Nuancen. Ein schöner Trinkfluss offenbart sich am Gaumen, viel reife Frucht, auch Vanille und geröstete Mandeln, gut eingebundene Gerbstoffe; ein fulminantes Finale mit einer angenehm frischen Note.

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:

Score 18/20, Antonio Galloni 89/100

Vinificazione:

15 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella

Numero di articolo:

0862514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20, Antonio Galloni 89/100
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	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.