



## 2010 La Poja

Corvina Veronese IGT, Allegriani

Corvina Veronese von Allegriani aus Einzel-Hügellage

**Descrizione del vino:**

Wegweisender Wein vom oberen La-Grola-Hügel. Kleine Produktion.

**Nota di degustazione:**

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine tiefgründige Nase, die an rote Kirschen und Erdbeeren erinnert, gefolgt von einer charmanten Würze, auch Schokolade und dezente Wildledertöne. Am Gaumen zuerst einmal sehr elegant und crèmig, dann immer intensiver werdend; wilde Himbeeren und pfeffrige Noten wechseln sich ab; ein straffer, dichter und sehr komplexer Rotwein, der ein beachtliches Lagerpotenzial aufzeigt; stimmiges 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Produttore:</b>	Allegriani
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Vinificazione:</b>	28 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Corvina (Bonarda)
<b>Numero di articolo:</b>	1639210

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Poja**

Corvina Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Corvina (Bonarda)
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	28 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.