



## 2006 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegri

Un Corvina Veronese signé Allegri et issu d'un coteau unique

**Description:**

Un vin exemplaire issu des coteaux supérieurs de La Grola. Petite production.

**Note de dégustation:**

Robe rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un nez raffiné, bien développé et très élégant, qui dégage des senteurs de prunes, de cassis et de vanille bourbon, mais aussi des notes torréfiées de cacao et de moka. Une attaque veloutée, laissant place à des arômes de fruit intenses - le nez se confirme -, où viennent se greffer une légère minéralité et une fraîcheur juteuse, des tannins encore perceptibles mais bien intégrés ; vers la finale, il montre à nouveau toute sa classe, persistant et explosif.

**Accompagne idéale:**

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Vénétie

**Producteur:**

Allegri

**Notation(s):**

Parker 92/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Wine Enthusiast 92/100

**Elevage:**

20 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):**

100% Corvina Veronese

**Référence:**

1639206

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Poja**

Monovitigno Corvina Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Wine Enthusiast 92/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Corvina Veronese
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.