



2016 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegriani

Un Corvina Veronese signé Allegriani, d'une superbe parcelle

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:

Allegriani

Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 19/20, Doctor Wine 94/100, Luca Maroni 93/100, Wine Enthusiast 95/100

Elevage:

28 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

100% Corvina Veronese

Référence:

1639216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 95/100, Score 19/20, Doctor Wine 94/100, Luca Maroni 93/100, Wine Enthusiast 95/100
Cépage(s): 100% Corvina Veronese
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 28 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.