



2019 Recioto Valpolicella DOC Classico

Giovanni Allegrini

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, accents grenat. Superbe nez aux notes de pruneaux séchés, de prunes, de raisins de Corinthe et d'abricots secs, sur un soupçon de clou de girofle. Attaque tendre et fruitée, aux arômes opulents de fruits mûrs, pruneaux, très dense, les tannins montrent encore un peu d'adhérence; les délicates touches toastées se marient remarquablement à l'ensemble; longue finale aromatique, sur une légère pointe de rose.

Accompagne idéale:

Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et des terrines.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
Référence:	1639319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Recioto Valpolicella DOC Classico

Giovanni Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.