



2018 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):

Decanter 98/100, Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Drinks Business 95/100, Doctor Wine 95/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 97/100, James Suckling 95/100, Wine Enthusiast 96/100

Elevage:

27 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

100% Corvina Veronese

Référence:

1639218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Origine: Italie
Notation(s): Decanter 98/100, Score 19/20, BIBENDA -
Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Drinks
Business 95/100, Doctor Wine 95/100, Falstaff
95/100, Jane Anson 97/100, James Suckling
95/100, Wine Enthusiast 96/100
Cépage(s): 100% Corvina Veronese
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 27 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.