



2019 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese da un unico appezzamento

Descrizione del vino:

Franco Allegrini e sua sorella Marilisa gestiscono l'azienda di famiglia e dimostrano con virtuosismo il loro know-how producendo vini eccezionali dal vitigno autoctono Corvina Veronese. Questo appezzamento unico si trova nel cuore della denominazione Amarone Classico e gode di un'ottima esposizione. La famiglia Allegrini è al 5° posto nella classifica del Gambero Rosso e nel 2016 è stata nominata "Cantina dell'anno".

Nota di degustazione:

Rosso rubino luminoso, di bella intensità. Bouquet sublime con note complesse che ricordano i mirtilli e le more, un accenno di gelatina di rosa canina e cannella, e belle note tostate. Al palato è molto potente e fine, con aromi di frutta rossa e un accenno di ribes nero, sfumature di crosta di pane e una bella nota salata; tannini perfettamente integrati, finale persistente.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Numero di articolo:	0862219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.