



2021 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

L'affascinante Ripasso dell'Allegrini

Descrizione del vino:

Per il suo Ripasso, la famosa famiglia Allegrini di Verona seleziona uve provenienti da diverse parcelle. Sono riusciti a creare un tipico Ripasso dal carattere accessibile. Un po' più leggero di un Amarone, è allo stesso tempo molto seducente e molto accessibile. Un vino versatile e raffinato, innegabilmente Allegrini.

Nota di degustazione:

Rubino medio, leggermente traslucido. Naso attraente di frutta rossa matura, fragole e prugne, con tocchi floreali e spezie tenere. Elegante ed equilibrato al palato, la tipica frutta matura si fonde meravigliosamente con note di crosta di pane e caramello, molto vellutato, con tannini ben integrati; un soffio di noce e cannella impreziosisce il lungo finale.

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 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Veneto |
| Sottoregione: | Valpolicella |
| Produttore: | Corte Giara by Allegrini |
| Valutazioni: | James Suckling 92/100, Score 18/20 |
| Vinificazione: | 27 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Varietà d'uva: | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella |
| Numero di articolo: | 0862621 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | James Suckling 92/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 27 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |