



2020 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Il re delle uve venete 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 cremisi, che si schiarisce leggermente verso il disco. Bouquet dominato da bacche rosse in varie forme, lampone e gelatina di ribes nero, con leggere note tostate, un tocco di grafite e un accenno di curry. Palato molto dinamico e fruttato, con note di prugne e mirtili, su una struttura fine e tannini maturi; gli aromi tostati sono discreti e ben integrati, cacao e cioccolato crémant, un po' di menta e cuoio; sottile mineralità nel finale cesellato e 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 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Numero di articolo:	0862220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Maturità:	fino a 2030
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.