



## 2022 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

La seduzione del Ripasso di Allegrini

### Descrizione del vino:

Uno dei vini più ricercati della famiglia Allegrini. Come per l'Amarone, questo vino è ottenuto da uve appassite.

### 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.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia   |
| <b>Regione:</b>             | Veneto   |
| <b>Sottoregione:</b>        | Valpolicella   |
| <b>Produttore:</b>          | Corte Giara by Allegrini                               |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 90/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 11 Mesi in Fulmine                                     |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %   |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2030  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella                   |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0862622  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Valpolicella DOC Ripasso**

La Groletta  
Corte Giara by Allegrini

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Origine:</b>                 | Italia   |
| <b>Valutazioni:</b>             | James Suckling 90/100, Luca Maroni 93/100,<br>Score 18/20            |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella                                 |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2030  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>           | 11 Mesi in Fulmine   |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %   |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |