

DRINKS.

Allegrini Corte Giara Amarone Valpolicella 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407824
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Corte Giara, Via Giare 5, 37022 Fumane di Valpolicella (Vearona), Italy
Marque	Corte Giara
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge intense. Nez: arômes de baies, de cerises et de prunes, associés à des notes de vanille et de chocolat. Bouche: très intense avec des tanins équilibrés. Finale: persistante..
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 70% de Corvina Veronese et 30% de Rondinella
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2017
En accord avec	cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, gibier

Description

La famille Allegrini produit des vins depuis plus de 400 ans et est l'un des plus grands producteurs de vin en Italie. Corte Giara est la première marque avec laquelle la famille Allegrini a élargi sa gamme de vins en 1989. Dans le cadre d'une coopération avec d'autres vignerons, l'objectif était de créer un vin de grande qualité tout en s'adressant à un large groupe cible. Le cœur de Corte Giara, ce sont les 33 hectares de vignobles autour du domaine Naiano à Cavaion Veronese. Sur les pentes exposées au sud, des cépages de renommée internationale comme le Chardonnay et le Merlot y poussent aux côtés des cépages locaux. Les vignes de l'Amarone Valpolicella sont vendangées sélectivement à la main en septembre. Après une longue période de séchage à l'air, les raisins sont pressés doucement durant les 14 premiers jours de janvier, puis fermentés dans des cuves en acier. Le vieillissement se déroule pendant 15 mois dans des fûts en bois de chêne slovène et dans des fûts déjà utilisés. Après la mise en bouteille, le vin est conservé pendant encore 6 mois.