

# DRINKS.

## Allegrini Corte Giara Amarone Valpolicella 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 40782419   |
| 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                   | 2019  |
| 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.