

# DRINKS.

## Allegrini Corte Giara Valpolicella Ripasso 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407823
Alcool	13.5%
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 foncé avec des reflets rouge pourpre. Nez: des arômes de fruits à noyau sombres et de baies rouges sont reconnaissables. Et un léger soupçon de cannelle, de clou de girofle et de cardamome. Bouche: arôme intense et des tanins mûrs.
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 la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2018
En accord avec	cuisine méditerranéenne

---

## 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 vigneron, 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 raisins du Valpolicella Ripasso sont récoltés à la main au début du mois de septembre, les raisins entiers sont délicatement pressés, puis fermentés dans des cuves en acier à température contrôlée. Le vieillissement se déroule pendant 3 mois dans des cuves en acier.