

Corte Giara Merlot



| | |
|------------------------------|------------|
| KRAJ | Włochy |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 14.00 st.C |
| REGION | Veneto |
| APELACJA | Veneto IGP |
| SZCZEP | Merlot |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |

Aromat:

Kolor głębokiej rubinowej czerwieni. Nuty czerwonych owoców, w szczególności wiśni i śliwek.

Smak:

Ich posmak jest nieskazitelny i przyjemny dla podniebienia, powoli rozwijają się nuty przypraw i ziół. Giętkość Merlota zmieszana ze świeżością Corviny tworzy wino o solidnym ciele, dojrzałe i wypełniające usta. Corvina daje miły finisz.

Potrawy:

Karkówka pieczona, tatar wołowy

Allegri

Allegri

Allegrini to jedna z najbardziej prestiżowych i wpływowych rodzin winiarskich w regionie Valpolicella, której historia sięga XVI wieku. Od pokoleń rodzina Allegrini kształtuje tożsamość apelacji, łącząc głęboki szacunek dla tradycji z nowoczesnym podejściem do jakości i innowacji. Kluczową postacią w rozwoju winnicy był Giovanni Allegrini, który w XX wieku wprowadził przełomowe zmiany w uprawie winorośli i produkcji wina, przyczyniając się do międzynarodowego sukcesu regionu.

Dziś winnica prowadzona jest przez kolejne pokolenie rodziny, które kontynuuje wizję opartą na doskonałości, zrównoważonym rozwoju i autentycznym wyrazie terroir. Allegrini słynie z produkcji wybitnych win, takich jak Amarone della Valpolicella, Palazzo della Torre czy La Poja, które stały się ikonami włoskiego winiarstwa.

Filozofia producenta opiera się na harmonii między naturą a technologią - z jednej strony dbałość o winnice i środowisko, z drugiej precyzyjna winifikacja i kontrola jakości. Dzięki temu wina Allegrini charakteryzują się elegancją, strukturą i dużym potencjałem dojrzewania.

Allegrini to synonim klasy, innowacji i nieustannego dążenia do perfekcji, a jednocześnie wierne odzwierciedlenie ducha Valpolicella.