

Corte Giara "La Groletta"



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Valpolicella Ripasso DOC
SZCZEP	Corvina Veronese , Rondinella
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Głęboki rubinowy kolor. Aromaty czerwonych owoców dobrze łączą się ze słodkimi przyprawami, delikatne nuty ziół i przypraw.

Smak:

W ustach pełne i satysfakcjonujące. Świetna równowaga, doskonała struktura i kwasowość sprawiają, że wino jest gładkie i pełne życia. 11 miesięcy w beczkach ze słoweńskiego dębu.

Potrawy:

Comber jagnięcy, boeuf bourguignon

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.