

Corte Giara "La Groletta"



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Amarone d. Valpolicella DOCG
SZCZEP	Corvina Veronese , Rondinella
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny rubinowo kolor. Charakterystyczne słodkie aromaty dojrzałych czerwonych owoców, zwłaszcza wiśni i czereśni z dodatkiem ziół i korzennych przypraw - pieprzu i goździków.

Smak:

Na podniebieniu eleganckie i jedwabiste, z taninową teksturą i świetnie zrównoważoną kwasowością. Na finiszu miękkie i trwałe.

Potrawy:

Sery twarde starzone, 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.