

La Groletta Ripasso



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

Allegrini

Allegrini jest absolutnie jedną z najlepszych winnic w apelacji

Valpolicella. Mieści się w XVI-wiecznym kompleksie w miejscowości Fumane, w samym sercu regionu. Winnica otacza Willę della Torre, wspaniałe arcydzieło renesansowej architektury, która obecnie należy do rodziny. Allegrini zajmuje się produkcją wina od pokoleń zawsze stawiając na pierwszym miejscu na najlepszą jakość wina na każdym poziomie produkcji. Obecnie firmą zarządzają bezpośrednio Walter, Franco i Marilisa Allegrini: Walter zajmuje się uprawą winorośli, Franco - produkcją win najwyższej jakości, Marilisa -to marketing i sprzedaż. Posiadłość rodziny Allegrini obejmuje ok. 70 h ziem znajdujących się w gminach Fumane, Sant'Ambrogio i San Pietro. Odmiany uprawianych winogron to typowe dla tego obszaru: Corvina, Rondinella, Molinara, Garganega, ale także Chardonnay, Sauvignon, Syrah. Przekonanie o ogromnym potencjale tego obszaru, wrodzona pracowitość i pasja, połączenie doświadczenia przodków z nowoczesnością a przede wszystkim nacisk na jakość - to droga do osiągnięcia miejsca lidera w światowej czołówce producentów wina . Allegrini konsekwentnie idzie do przodu i co roku sprzedaje ok.680 000 butelek swojego wspaniałego wina na całym świecie. Winnica Roku 2016 ogłoszona przez Gambero Rosso