



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrini, la référence de l'Amarone

Beschreibung:

La famiglia Allegrini ha raggiunto la fama mondiale con il suo Amarone. È da sempre il biglietto da visita di questa casa tradizionale, che dal 2024 è gestita dai tre fratelli Francesco, Matteo e Giovanni Allegrini e dalla cugina Silvia. Anno dopo anno, piovono premi e riconoscimenti per il loro Amarone Classico: in particolare, è sottoscritto ai 3 bicchieri – ha ricevuto il massimo punteggio del Gambero Rosso più spesso di qualsiasi altro Amarone.

Degustationsnotiz:

Nez typique d'Amarone, qui va à l'essentiel avec des notes de fruits rouges bien mûrs, pruneaux et cerises confites. L'attaque douce, fait place à une bouche explosive, avec des arômes de raisins et de figues secs; les tannins sont mûrs et bien intégrés, d'une grande puissance jusqu'à la finale longue et chaleureuse.

Accompagne idéalement:

Ses arômes intenses et sa richesse veloutée font de ce vin le compagnon idéal du gibier, du bœuf braisé et du Zürcher Geschnetzeltes. Il déploie également toute sa puissance et son élégance avec un risotto aux champignons, des gnocchis à la sauge ou un risotto all'Amarone.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Valpo

Produzent: Allegrini

Vol. alcool: 16.0%

Artikelnummer: 0862021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19.5/20
Vol. alcool:	16.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.