



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

L'Amarone culte signé Allegrini

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:

Rouge rubis, nuances grenat. Bouquet noble, aux arômes variés, rappelant les prunes séchées, les cerises Amarena, le chocolat noir et le caramel, très bien équilibré. Attaque en douceur, laissant place à un fruit homogène, belle combinaison entre notes palpitantes de fruits et discrète fraîcheur, sur quelques notes balsamiques et de beaux arômes grillés, vanille et nougat; montre beaucoup de potentiel, explosif dans la finale aux nuances de tabac.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer: 0862016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:

Italie

Notation:

Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100

Cépage(s):

45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

A boire:

jusqu'en 2032

Weinbau:

Traditionnelle

Elevage:

18 Mois en Barrique

Vol. alcool:

15.5%

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.