



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Un Amarone Classico de classe mondiale signé Allegrini

Beschreibung:

En Vénétie, aucun autre vin n'a remporté plus souvent les 3 bicchieri tant convoités au Gambero Rosso que cet Amarone. La famille Allegrini a su présenter l'Amarone sous son plus beau jour. Un excellent vin de garde plein de finesse, qui lui vaut une renommée bien au-delà des frontières de sa région.

Degustationsnotiz:

Rubis aux accents grenat. Bouquet magnifiquement complexe aux élégantes nuances de prunes séchées, de cassis, de cerises Amarena et de chocolat noir, sur des touches mentholées, joli équilibre. L'attaque douce fait un fruité Amarone homogène, belle interaction entre les notes fruitées captivantes et la belle fraîcheur sur des notes balsamiques et toastées, tannins de fine texture; finale explosive et très expressive.

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: 16.0%

A boire: jusqu'en 2033

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

Artikelnummer: 0862017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.