



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Des notes élevées pour l'Amarone d'Allegrini

Beschreibung:

La famille Allegrini a acquis une notoriété mondiale grâce à son Amarone. Année après année, il séduit le public et décroche d'excellentes notes. Il est notamment abonné aux 3 bicchieri, un statut unique en Vénétie. Je suis persuadé qu'avec sa finesse et sa typicité, il ne manquera pas de vous séduire et de plaire à vos invités.

Degustationsnotiz:

Robe rouge rubis, accents grenat. Le nez typique d'Amarone va droit au but avec ses notes de fruits rouges mûrs, pruneaux et cerises confites, sur des notes florales, de chocolat et de vanille, avec des touches de bois précieux et un peu de réglisse. L'attaque douce fait place à une bouche explosive, dense et ferme, d'un grand potentiel, avec des arômes de raisins secs et de figes séchées; les tanins sont mûrs et bien fondus, très expressif jusque dans la longue finale capiteuse et juteuse.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 2036

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

Artikelnummer: 0862019

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, Score 19.5/20
Cépage(s): 45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella
A boire: jusqu'en 2036
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.