



Amarone Valpolicella Christ.Ed.

Classico DOCG, Christmas Edition, Allegrini

Allegrini, la référence de l'Amarone

Description:

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.

Profile aromatique:

Rubis, rouge grenat sur le disque. Nez ouvert de cassis, raisins de Corinthe et pruneaux, sur des touches de réglisse et de chocolat crémant, ainsi qu'un souffle de fumée froide. Palais velouté dominé par les fruits noirs, avec des nuances de framboises et un peu de confiture de cynorrhodon; les notes toastées se marient parfaitement aux arômes de fruit marqués, très explosif et élégant, avec une pointe de bois de cèdre en rétro-olfaction; les tannins parfaitement intégrés apportent beaucoup de structure et de concentration; longue finale minérale avec beaucoup de potentiel.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Valpolicella

Producteur: Christmas Edition

Elevage: 28 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.0%

A boire: jusqu'en 2037

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

N° article: 0862020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella Christ.Ed.

Classico DOCG
Christmas Edition

Herkunft:	Italie
Notation:	Decanter 96/100, Gambero Rosso 3/3, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	28 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.