



Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

Vignobles uniques Amarone

Beschreibung:

L'Amarone Fieramonte du domaine Allegrini provient d'un vignoble unique du même nom situé dans la commune de Mazzurega di Fumane di Valpolicella. Le vin est élevé pendant 48 mois en fûts de chêne français, suivi d'un vieillissement de 6 mois dans de grands fûts de chêne slovènes et d'un affinage en bouteille pendant environ un an.

Degustationsnotiz:

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: Fieramonte

Elevage: 48 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.5%

A boire: jusqu'en 2040

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

Artikelnummer: 0926712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva
Fieramonte

Herkunft:	Italie
Notation:	Decanter 98/100, Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.5%
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.