



2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Le succès mondial d'Allegrini

Description:

Franco Allegrini est l'oenologue qui se cache derrière ces fameux Amarone toujours très bien notés. Un vin de méditation pour profiter pleinement des plaisirs de la vie. Un potentiel de garde élevé. Élevage de 18 mois en barriques.

Note de dégustation:

Rubis aux reflets grenat. Le bouquet est typique d'un Amarone avec ses senteurs de fruits bien mûrs rappelant les prunes et les pruneaux où viennent se conjuguer des notes chocolatées ainsi qu'un souffle d'anis et de poivre noir. Attaque moelleuse aux arômes explosifs de raisins secs et de bois précieux ; serré et d'une solide structure, il montre beaucoup de potentiel; les tannins sont mûrs et bien intégrés, magnifique amplitude jusque dans la finale persistante et chaleureuse.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

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

Région:

Vénétie

Sous-région:

Valpolicella

Producteur:

Allegrini

Notation(s):

Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100

Elevage:

25 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

90% Corvina Veronese, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Référence:

0862011

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
Cépage(s):	90% Corvina Veronese, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	25 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	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.