



## 2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

**Accompagne idéale:**

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.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Vénétie
<b>Sous-région:</b>	Valpolicella
<b>Producteur:</b>	Allegrini
<b>Notation(s):</b>	Decanter 98/100, Falstaff 95/100
<b>Elevage:</b>	48 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	16.5 %
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Cépage(s):</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Référence:</b>	0926711

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva  
Fieramonte  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Decanter 98/100, Falstaff 95/100
<b>Cépage(s):</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	48 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	16.5 %
<b>Service:</b>	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.