



## 2014 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegriini

La référence de l'Amarone

### Description:

Franco Allegriini 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:

Rouge rubis profond aux accents grenat. Une délicate note épicée et de caramel vient surligner le joli nez de pruneaux et de framboises sauvages. Souple et bien concentré dans la bouche harmonieusement équilibrée, avec maintenant également des arômes de prune et de chocolat au lait ; les tanins sont mûrs et parfaitement fondants, très longue finale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Vénétie
<b>Sous-région:</b>	Valpolicella
<b>Producteur:</b>	Allegriini
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Référence:</b>	0862014

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

Taille: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<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.