2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

L’Amarone culte signé 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:
Robe rouge rubis, reflets grenat. Nez typique d'Amarone composé de fruits rouges mûrs comme les pruneaux et le kirsch, complété par des notes chocolatées, de la vanille, une touche d'eucalyptus et de poivre noir. Attaque douce, laissant place à des arômes

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):	James Suckling 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Référence:	0862015

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch