



2009 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.

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

Producteur: Allegrini

Notation(s): Parker 93/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 94/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Cépage(s): 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Référence: 0862009

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 93/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 94/100
Cépage(s):	80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 5% Oseleta
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.