



2016 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:

Rouge rubis, nuances grenat. Bouquet noble, aux arômes variés, rappelant les prunes séchées, les cerises Amarena, le chocolat noir et le caramel, très bien équilibré. Attaque en douceur, laissant place à un fruit homogène, belle combinaison entre notes palpitantes de fruits et discrète fraîcheur, sur quelques notes balsamiques et de beaux arômes grillés, vanille et nougat; montre beaucoup de potentiel, explosif dans la finale aux nuances de tabac.

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, James Suckling 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100, Decanter 96/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Référence:	0862016

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, James Suckling 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100, Decanter 96/100
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2032
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.