



2012 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

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):	Decanter 98/100
Elevage:	48 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	45% Corvina Veronese (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Référence:	0926712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva
Fieramonte
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Decanter 98/100
Cépage(s):	45% Corvina Veronese (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.5 %
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.