2017 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Un Amarone Classico de classe mondiale signé Allegrini

Description:
En Vénétie, aucun autre vin n'a remporté plus souvent les 3 bicchieri tant convoités au Gambero Rosso que cet Amarone. La famille Allegrini a su présenter l'Amarone sous son plus beau jour. Un excellent vin de garde plein de finesse, qui lui vaut une renommée bien au-delà des frontières de sa région.

Note de dégustation:
Rubis aux accents grenat. Bouquet magnifiquement complexe aux élégantes nuances de prunes séchées, de cassis, de cerises Amarena et de chocolat noir, sur des touches mentholées, joli équilibre. L'attaque douce fait un fruité Amarone homogène, belle interaction entre les notes fruitées captivantes et la belle fraîcheur sur des notes balsamiques et toastées, tannins de fine texture; finale explosive et très expressive.

Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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):	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Référence:	0862017

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):	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.0 %
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