2018 Palazzo Grimani

Amarone della Valpolicella DOCG, Allegrini

Un Amarone splendide de la famille Allegrini

Description:
La famille Allegrini a mis toute sa passion dans la création de ce nouvel Amarone qui nous a totalement conquis. Le Palazzo Grimani est produit à partir de deux cépages, Corvina et Rondinella, cultivés sur les parcelles du domaine Allegrini situées sur les contreforts des Dolomites. Il porte le nom du musée historique de Venise.

Note de dégustation:
Rubis brillant et dense aux reflets rouge grenat. Bouquet envoûtant d'Amarone qui séduit déjà au verre: petites fraises, prunes, raisins de Corinthe et souffle de pain d'épices, sublimé par des notes de vanille bourbon. Arômes explosifs dans l'attaque tendre aux notes opulentes de fruits rouges, avec des touches balsamiques et de figues sèches, belle texture et grande douceur; accents minéraux à partir du milieu de bouche, nuances toastées dans la finale montrant du potentiel.

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
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Référence:	1082618

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

Palazzo Grimani

Amarone della Valpolicella DOCG
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 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