



2013 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.

Note de dégustation:

Rouge rubis aux accents grenat. Bouquet raffiné, mariant harmonieusement une large palette de parfums, allant des pruneaux secs, aux cerises amarena, du chocolat amer au pain d'épices. Attaque tendre sur un fruité Amarone homogène, subtil jeu entre les notes fruitées vibrantes et une délicieuse fraîcheur, sur de légères nuances balsamiques et toastées ; beaucoup de potentiel et finale explosive.

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):

James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100, Gambero Rosso 3/3

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

90% Corvina (Bonarda), 5% Rondinella, 5% Oseleta

Référence:

0862013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100, Gambero Rosso 3/3
Cépage(s):	90% Corvina (Bonarda), 5% Rondinella, 5% Oseleta
Apogée:	jusqu'en 2029
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.