



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Un Amarone esemplare di Allegrini

Beschreibung:

Franco Allegrini è l'enologo di questi famosi vini Amarone, sempre molto apprezzati. Un vino meditativo per godere appieno dei piaceri della vita. Grande potenziale di invecchiamento. Invecchiato per 18 mesi in barrique.

Degustationsnotiz:

Un naso tipico dell'Amarone, che va dritto al cuore della questione, con note di frutta rossa matura, prugne e ciliegie candite. L'attacco morbido lascia il posto a un palato esplosivo, con aromi di uva passa e fichi secchi; i tannini sono maturi e ben integrati, di grande potenza fino al finale lungo e caldo.

Ideale con:

Sapori intensi e ricchezza vellutata fanno di questo vino l'accompagnamento ideale per selvaggina, brasato e Zürcher Geschnetzeltem. Sprigiona la sua potenza ed eleganza anche con il risotto ai funghi, gli gnocchi alla salvia o il risotto all'Amarone.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Valpo

Produzent: Allegrini

Vol. alcolici: 16.0%

Artikelnummer: 0862021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:

Italia

Valutazioni:

Score 19.5/20

Vol. alcolici:

16.0%

Servier:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.