



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Un Amarone Classico de classe mondiale signé Allegrini

Beschreibung:

In Veneto, nessun altro vino ha vinto più spesso di questo Amarone gli ambiti 3 bicchieri del Gambero Rosso. La famiglia Allegrini è riuscita a presentare l'Amarone nella sua luce migliore. Un vino eccellente per l'invecchiamento, pieno di finezza, che gli ha fatto guadagnare una reputazione che va ben oltre i confini della sua regione.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con sfumature granate. Bouquet magnificamente complesso con eleganti sfumature di prugne secche, ribes nero, amarena e cioccolato fondente, con note di mentolo, ben equilibrato. L'attacco morbido rende omogeneo il fruttato dell'Amarone, bel gioco tra accattivanti note fruttate e bella freschezza su note balsamiche e tostate, tannini finemente strutturati; finale esplosivo e molto espressivo.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer: 0862017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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.