



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:

Rosso rubino brillante. Al naso, molto aperto, sprigiona profumi di piccole fragole, ciliegie, caramello e cioccolato al latte in una combinazione armoniosa. Molto tenero al palato, opulenza di frutti rossi e tannini morbidi, intensamente aromatico, belle sfumature tostate e di malto nel finale balsamico.

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

Produsent: Allegrini

Allevamento: 28 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2034

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

Artikelnummer: 0862018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	28 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.