



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Voti alti per l'Amarone d'Allegrini

Descrizione:

La famiglia Allegrini si è fatta conoscere in tutto il mondo con il suo Amarone. Anno dopo anno, ha conquistato il pubblico e ricevuto valutazioni eccellenti. In particolare, è stato premiato con i 3 bicchieri, uno status unico nel Veneto. Sono certo che con la sua finezza e tipicità conquisterà voi e i vostri ospiti.

Profilo aromatico:

Colore rosso rubino, con sfumature granate. Il naso tipico dell'Amarone è diretto, con note di frutta rossa matura, prugne e ciliegie candite, seguite da note floreali, di cioccolato e vaniglia, con sentori di legni pregiati e un po' di liquirizia. L'attacco morbido lascia il posto a un palato esplosivo, denso e solido, di grande potenziale, con aromi di uva sultanina e fichi secchi; i tannini sono maturi e ben amalgamati, molto espressivi fino al lungo, inebriante e succoso finale.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Valpolicella

Produttore: Allegrini

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2036

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

Numero articolo: 0862019

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, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella
Da bere: da subito fino al 2036
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 16.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.