

Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Voti alti per l'Amarone d'Allegrini

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

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

Artikelnummer: 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: 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.