



Amarone Valpolicella Christ.Ed.

Classico DOCG, Christmas Edition, Allegrini

Un Amarone esemplare di Allegrini

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Rubino, rosso granato sul disco. Naso aperto di ribes nero, ribes e prugne, con note di liquirizia e cioccolato crémant e un soffio di fumo freddo. Palato vellutato dominato dalla frutta nera, con note di lampone e un po' di confettura di rosa canina; le note tostate si fondono perfettamente con i marcati aromi fruttati, molto esplosivi e leggeri, con un accenno di legno. Legante, con un accenno di legno di cedro in retro-olfatto; i tannini perfettamente integrati apportano molta struttura e concentrazione; lungo finale minerale con molto potenziale.

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: Christmas Edition

Allevamento: 28 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2037

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

Numero articolo: 0862020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella Christ.Ed.

Classico DOCG
Christmas Edition

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Decanter 96/100, Gambero Rosso 3/3, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	28 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.