



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Un Amarone esemplare di Allegrini

Beschreibung:

La famiglia Allegrini ha raggiunto la fama mondiale con il suo Amarone

. È da sempre

il biglietto da visita di questa casa tradizionale, che

dal 2024 è gestita dai tre fratelli Francesco,

Matteo e Giovanni Allegrini e dalla cugina

Silvia

. Anno dopo anno, piovono

premi e riconoscimenti per il loro Amarone

Classico: in particolare, è

sottoscritto ai 3 bicchieri - ha ricevuto il massimo punteggio del Gambero Rosso

più spesso di qualsiasi altro Amarone.

Degustationsnotiz:

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:

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

Produsent: Allegrini

Allevamento: 28 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2037

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

Artikelnummer: 0862020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

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:	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.