



Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

Vigneti unici di Amarone

Beschreibung:

L'Amarone Fieramonte del Domaine Allegrini proviene da un unico vigneto omonimo nel comune di Mazzurega di Fumane di Valpolicella. Il vino è maturato per 48 mesi in botti di rovere francese, seguiti da 6 mesi di affinamento in grandi botti di rovere sloveno e da circa un anno di affinamento in bottiglia.

Degustationsnotiz:

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: Fieramonte

Allevamento: 48 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.5%

Da bere: da subito fino al 2040

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

Artikelnummer: 0926712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva
Fieramonte

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Decanter 98/100, Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	48 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	16.5%
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.