



2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	Decanter 98/100, Falstaff 95/100
Vinificazione:	48 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.5 %
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Numero di articolo:	0926711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva
Fieramonte
Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	Decanter 98/100, Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	48 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	16.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.