



2014 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Die Amarone-Referenz

Descrizione del vino:

Franco Allegrini zeichnet als Önologe für diesen berühmten und stets hoch bewerteten Amarone verantwortlich. Ein Meditationswein für die besonderen Momente im Leben, in denen purer Genuss mit Muße zelebriert werden darf. Mit ausgeprägtem Lagerpotenzial.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine schön komponierte Nase, die Noten nach Backpflaumen und wilden Himbeeren offenbart, auch Caramelbonbons und eine dezente Würze. Am Gaumen sehr saftig und von hervorragender Konzentration, nun auch Zwetschgenaromen und Milkschokolade, harmonisch aufeinander abgestimmt; die Tannine sind reif und perfekt eingebettet, sehr langes Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Numero di articolo:	0862014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.