



2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

L'Amarone culte signé Allegrini

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino con riflessi granati. Naso tipico dell'Amarone di frutta rossa matura come prugne e kirsch, completato da note di cioccolato, vaniglia, eucalipto e pepe nero. Attacco morbido, che lascia il posto ad aromi esplosivi al palato, ora con aromi di uva sultanina e fichi secchi, stretto con una trama densa, mostra un grande potenziale; i tannini sono maturi e sapientemente integrati, estremamente espressivo fino al lungo e caldo finale.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

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:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Gambero Rosso 3/3
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Numero di articolo:	0862015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Gambero Rosso 3/3
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.