



2018 Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Un Valpolicella dai migliori pendii di Allegrini

Descrizione del vino:

Cuvee Superiore Estate dell'anno 2016 del Gambero Rosso. Un perfetto accompagnamento a piatti con salsa di pomodoro.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con accenti granati. La frutta rossa matura domina il seducente naso di prugne e mele cotogne, con un delicato tocco di spezie e un accenno di ribes nero. Attacco tenero, caratterizzato da un frutto molto intenso e vellutato, che conferma gli aromi del bouquet, con tracce di pepe bianco e ginepro, sostenuto da tannini maturi; potente e caldo fino al lungo 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 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
Numero di articolo:	0862318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.