



## 2012 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

Vigneti unici di Amarone

### Descrizione del vino:

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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 98/100, Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100
<b>Vinificazione:</b>	48 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Numero di articolo:</b>	0926712

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG Riserva  
Fieramonte  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 98/100, Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	48 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.