



## 2017 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Un Amarone Classico de classe mondiale signé Allegrini

### Descrizione del vino:

In Veneto, nessun altro vino ha vinto più spesso di questo Amarone gli ambiti 3 bicchieri del Gambero Rosso. La famiglia Allegrini è riuscita a presentare l'Amarone nella sua luce migliore. Un vino eccellente per l'invecchiamento, pieno di finezza, che gli ha fatto guadagnare una reputazione che va ben oltre i confini della sua regione.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con sfumature granate. Bouquet magnificamente complesso con eleganti sfumature di prugne secche, ribes nero, amarena e cioccolato fondente, con note di mentolo, ben equilibrato. L'attacco morbido rende omogeneo il fruttato dell'Amarone, bella interazione tra le accattivanti note fruttate e la bella freschezza su note balsamiche e tostate, tannini finemente strutturati; finale esplosivo e molto espressivo.

### 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>         | Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Mesi in Barrique   |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 16.0 %  |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2033   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta                        |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0862017   |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Italia   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta   |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2033  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Mesi in Barrique  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 16.0 %   |
| <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. |