



2018 Palazzo Grimani

Amarone della Valpolicella DOCG, Allegrini

Un Amarone splendide de la famille Allegrini

Descrizione del vino:

La famiglia Allegrini ha messo tutta la sua passione nella creazione di questo nuovo Amarone e noi ne siamo assolutamente entusiasti. Palazzo Grimani è ottenuto da due varietà di uve, Corvina e Rondinella, coltivate negli appezzamenti della tenuta Allegrini ai piedi delle Dolomiti. Prende il nome dallo storico museo di Venezia. Approfittate del prezzo unico di questo vino popolare per accompagnare i piatti autunnali.

Nota di degustazione:

Rubino brillante e fitto con riflessi granati. Ammalianti bouquet di Amarone che seduce già nel bicchiere: piccole fragole, prugne, ribes e un accenno di pan di zenzero, arricchito da note di vaniglia bourbon. Aromi esplosivi nell'attacco tenero con note opulente di frutta rossa, con sentori balsamici e di fico secco, bella consistenza e grande dolcezza; accenti minerali da metà palato, sfumature tostate nel finale che mostrano il potenziale.

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.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Veneto
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Numero di articolo:	1082618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palazzo Grimani

Amarone della Valpolicella DOCG
Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 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.