



2019 Belpasso Rosso

Allegrini

Seducente e fruttato

Nota di degustazione:

Rosso granato, che si schiarisce leggermente nel disco. Naso di frutta rossa, in particolare ciliegia, con note di liquore di prugna e cannella, ben equilibrato. L'attacco è morbido e piacevole, con un frutto ammaliante che ricorda i lamponi e le ciliegie mature, sostenuto da tannini vellutati; gli aromi persistono ben oltre la metà del palato e sono completati da delicate note tostate di caramello e cioccolato al latte; finale medio.

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: Italia

Produttore: Allegrini

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 11 Mesi in Fulmine

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Numero di articolo: 0862419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.