# 2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Il successo mondiale di Allegrini

**Descrizione del vino:**
Franco Allegrini è l'enologo di questi famosi vini Amarone, sempre molto apprezzati. Un vino meditativo per godere appieno dei piaceri della vita. Grande potenziale di invecchiamento. Invecchiato per 18 mesi in barrique.
**Nota di degustazione:**
Rosso rubino brillante. Al naso, molto aperto, sprigiona profumi di piccole fragole, ciliegie, caramello e cioccolato al latte in una combinazione armoniosa. Molto tenero al palato, opulenza di frutti rossi e tannini morbidi, intensamente aromatico, belle sfumature tostate e di malto nel finale balsamico.
**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 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 |
| **Sottoregione:** | Valpolicella |
| **Produttore:** | Allegrini |
| **Valutazioni:** | Score 19/20 |
| **Vinificazione:** | 28 Mesi in Barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 16.0 % |
| **Maturità:** | fino a 2034 |
| **Varietà d'uva:** | 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta |
| **Numero di articolo:** | 0862018 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

| | |
|---|---|
| **Origine:** | IT |
| **Valutazioni:** | Score 19/20 |
| **Varietà d'uva:** | 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta |
| **Maturità:** | fino a 2034 |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 28 Mesi in Barrique |
| **Gradazione alcolica:** | 16.0 % |
| **Servizio:** | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch