



2019 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Voti alti per l'Amarone d'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:

Colore rosso rubino, con sfumature granate. Il naso tipico dell'Amarone è diretto, con note di frutta rossa matura, prugne e ciliegie candite, seguite da note floreali, di cioccolato e vaniglia, con sentori di legni pregiati e un po' di liquirizia. L'attacco morbido lascia il posto a un palato esplosivo, denso e solido, di grande potenziale, con aromi di uva sultanina e fichi secchi; i tannini sono maturi e ben amalgamati, molto espressivi fino al lungo, inebriante e succoso finale.

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:

Italia

Regione:

Veneto

Sottoregione:

Valpolicella

Produttore:

Allegrini

Valutazioni:

Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

16.0 %

Maturità:

fino a 2036

Varietà d'uva:

45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella

Numero di articolo:

0862019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.