



2013 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegriani

18 Monate im Barrique verfeinert

Descrizione del vino:

Franco Allegriani zeichnet als Önologe für diesen berühmten und stets hoch bewerteten Amarone verantwortlich. Ein Meditationswein für die besonderen Momente im Leben, in denen purer Genuss mit Musse zelebriert werden darf. Mit ausgeprägtem Lagerpotenzial.

Nota di degustazione:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum, an getrocknete Zwetschgen, Amarenakirschen, Zartbitterschokolade und Lebkuchengewürz erinnernd, sehr fein aufeinander abgestimmt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer homogenen Amarone-Frucht, ein schönes Spiel zwischen den aufregenden Fruchtnoten und einer dezenten Frische, ergänzt durch einige balsamische Noten und eine passende Röstaromatik; viel Potenzial zeigend, explosiv im Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Veneto

Produttore:

Allegriani

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100, Gambero Rosso 3/3

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2029

Varietà d'uva:

90% Corvina (Bonarda), 5% Rondinella, 5% Oseleta

Numero di articolo:

0862013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100, Gambero Rosso 3/3
Varietà d'uva:	90% Corvina (Bonarda), 5% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.