



2012 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

Vignobles uniques Amarone

Description:

L'Amarone Fieramonte du domaine Allegrini provient d'un vignoble unique du même nom situé dans la commune de Mazzurega di Fumane di Valpolicella. Le vin est élevé pendant 48 mois en fûts de chêne français, suivi d'un vieillissement de 6 mois dans de grands fûts de chêne slovènes et d'un affinage en bouteille pendant environ un an.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	Decanter 98/100, Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100
Elevage:	48 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Référence:	0926712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva
Fieramonte
Allegrini

Origine: Italie
Notation(s): Decanter 98/100, Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100
Cépage(s): 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 48 Mois en Barrique
Vol. alcool: 16.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.