



## 2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Le succès mondial d'Allegrini

### Description:

Franco Allegrini est l'oenologue qui se cache derrière ces fameux Amarone toujours très bien notés. Un vin de méditation pour profiter pleinement des plaisirs de la vie. Un potentiel de garde élevé. Élevage de 18 mois en barriques.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant. Le nez très ouvert libère des parfums de petites fraises, de cerises, de caramel et de chocolat au lait, dans un harmonieux mariage. Très tendre en bouche, opulence de fruits rouges et tannins souples, intensément aromatique, belles nuances toastées et de malt dans la finale balsamique.

### 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):

Score 19/20

### Elevage:

28 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

16.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2034

### Cépage(s):

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

### Référence:

0862018

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	28 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	16.0 %
<b>Service:</b>	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.