



2016 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

L'Amarone culte signé Allegrini

Descrizione del vino:

Nessun altro vino veneto ha ricevuto gli ambiti 3 bicchieri del Gambero Rosso più spesso di questo Amarone. La famiglia Allegrini è riuscita a presentare l'Amarone nella sua espressione più bella. È diventato ampiamente riconosciuto come un eccellente vino da invecchiamento con grande finezza e tipicità.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Bouquet nobile, con aromi variegati che ricordano la prugna secca, l'amarena, il cioccolato fondente e il caramello, molto ben equilibrato. Attacco morbido, che lascia spazio a un frutto omogeneo, bella combinazione tra note fruttate entusiasmanti e discreta freschezza, su alcune note balsamiche e splendidi aromi tostati, vaniglia e torrone; mostra un grande potenziale, esplosivo nel finale con note di tabacco.

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:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Numero di articolo:	0862016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.