



## 2018 Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Un Valpolicella dai migliori pendii di Allegrini

**Descrizione del vino:**

Cuvee Superiore Estate dell'anno 2016 del Gambero Rosso. Un perfetto accompagnamento a piatti con salsa di pomodoro.

**Nota di degustazione:**

Rosso rubino con accenti granati. La frutta rossa matura domina il seducente naso di prugne e mele cotogne, con un delicato tocco di spezie e un accenno di ribes nero. Attacco tenero, caratterizzato da un frutto molto intenso e vellutato, che conferma gli aromi del bouquet, con tracce di pepe bianco e ginepro, sostenuto da tannini maturi; potente e caldo fino al lungo finale.

**Abbinamenti:**

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Numero di articolo:</b>	0862318

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.