



2017 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Un Amarone Classico de classe mondiale signé Allegrini

Descrizione del vino:

In Veneto, nessun altro vino ha vinto più spesso di questo Amarone gli ambiti 3 bicchieri del Gambero Rosso. La famiglia Allegrini è riuscita a presentare l'Amarone nella sua luce migliore. Un vino eccellente per l'invecchiamento, pieno di finezza, che gli ha fatto guadagnare una reputazione che va ben oltre i confini della sua regione.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con sfumature granate. Bouquet magnificamente complesso con eleganti sfumature di prugne secche, ribes nero, amarena e cioccolato fondente, con note di mentolo, ben equilibrato. L'attacco morbido rende omogeneo il fruttato dell'Amarone, bella interazione tra le accattivanti note fruttate e la bella freschezza su note balsamiche e tostate, tannini finemente strutturati; finale esplosivo e molto espressivo.

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:	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Numero di articolo:	0862017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	16.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.