



## 2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Un'annata molto espressiva che ha tutti gli ingredienti per uno splendido invecchiamento.

### 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 brillante. Al naso, molto aperto, sprigiona profumi di piccole fragole, ciliegie, caramello e cioccolato al latte in una combinazione armoniosa. Molto tenero al palato, opulenza di frutti rossi e tannini morbidi, intensamente aromatico, belle sfumature tostate e di malto nel finale balsamico.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	28 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Numero di articolo:</b>	0862018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	28 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.