



2020 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Amarone con carattere da vetrina da 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:

Colore rubino, rosso granato verso il bordo. Naso pronunciato con aromi di ribes nero, ribes e prugne, ma anche liquirizia, cioccolato crémant e un po' di fumo freddo. Palato morbido e vellutato con molti aromi di frutta nera, tra cui lamponi e un po' di confettura di rosa canina; le note tostate si sposano perfettamente con la frutta pronunciata, molto esplosiva ed elegante, con un po' di legno di cedro in sottofondo; i tannini ben integrati forniscono molta struttura e concentrazione; finale persistente e minerale con molto potenziale.

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, Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score 19.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Vinificazione:	28 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Numero di articolo:	0862020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score 19.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	28 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.