



2010 Allegrini Amarone della Valpolicella Classico

Klassisk Amarone i flot balance. Imponerende struktur med intens duft af moden frugt og krydderi.

Veronelli Guide	96	ud af	100 Point
Wine Enthusiast	95	ud af	100 Point
Wine Spectator	93	ud af	100 Point



Rødvin



Corvina



Italien



Veneto



2010

Allegrini

Takket være en dyb forståelse opnået igennem års forskning og eksperimenter, har Allegrini perfektioneret en stil af Amarone, der virkelig lader druernes fulde potentiale komme til udtryk. Corvina, Corvinone, Rondinella og Oseleta lægges til naturlig tørring i 3-4 måneder og kontrolleres dagligt for at sikre perfekt sunde druer. Når druerne har tabt 40-45% af deres oprindelige vægt og smagsstoffer og sukker derved er blevet stærkt koncentreret, gæres de koncentreret druer separat efter druetype. Lagres derefter 18 måneder på egetræsfade inden de forskellige vine stikkes sammen. Det endelige blend lagres herefter i 7 måneder inden frigivelse. Allegrini familiens Amarone er kendt som en sand klassiker - en Amarone der på flotteste vis lader druernes karakter og områdets terroir skinne igennem. Vinen har en intens duft af moden frugt og krydderi samt en imponerende stor struktur og dybde i munden hvor alkoholen holdes i flot balance af den rigtige mængde naturlig frugtsyre og markante men meget raffinerede tanniner.

Informationer

Varenummer	73351310
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Allegrini
Region	Veneto
Druesammensætning	80% Corvina, 15% Rondinella og 5% Oseleta
Lagring	18 Måneder på egetræsfade