



14 gange " 3 glas " i Gambero Rosso guide Vini d'Italia

10 gange " over 90 point " i Wine Spectator



Vin: Amarone della Valpolicella DOCG

Producent: Allegrini

Druer: 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella og 5 %Oseleta

Alkohol: 15,50%

Vinificering og modning

Druerne stammer fra skråningerne i Valpolicella-området. Man tørrer druerne i ca. 100 dage for, at væsken kan fordampe og koncentrationen blive højere. Ca. 42% af væsken fordamper og vinene lagres i 19 måneder på nye fade og 14 måneder på flaske inden frigivelse.

Smag

Den karakteristiske duft stammer fra de tørrede druer, der giver noter af kirsebær, rosiner og blommer og mørke bær. En meget saftig, ren og stringent stil, som udmærker sig ved sin rankhed. En utrolig kompleks vin, som vurderes blandt de allerbedste Amaroner.

Nydes til

Traditionelt set bruger man Amarone til dyrevildt, stegt og grillet kød, sammenkogte retter og modne oste. Den er fremragende med solide, robuste retter. Amarones karakteristiske smag, gør at den passer godt til asiatiske og mellemøstlige eksotiske sur/sød retter. Også det perfekte valg til julemaden.

Serveringstemperatur

18 °C.

