

Amarone Della Valpolicella



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Classico DOCG
SZCZEP	Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	16,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	IWC Złoto, Robert Parker 93 pkt., Wine Spectator 93 pkt., Gambero Rosso 3 Bicchieri, Wine Enthusiast 94 pkt.

Aromat:

Głęboki rubinowy kolor. Imponujące aromaty suszonych wiśni, rodzynek i dojrzałych czerwonych owoców z nutą przypraw.

Smak:

Na podniebieniu mocne i pełne, o słodko-pikantnym charakterze, z długim trwałym wiśniowym zakończeniem. Alkohol jest zrównoważony dobrą kwasowością i wyrafinowanymi taninami.

Potrawy:

Comber z jelenia, karkówka pieczona, steki

Allegrini

Allegrini

Allegrini to jedna z najbardziej prestiżowych i wpływowych rodzin winiarskich w regionie Valpolicella, której historia sięga XVI wieku. Od pokoleń rodzina Allegrini kształtuje tożsamość apelacji, łącząc głęboki szacunek dla tradycji z nowoczesnym podejściem do jakości i innowacji. Kluczową postacią w rozwoju winnicy był Giovanni Allegrini, który w XX wieku wprowadził przełomowe zmiany w uprawie winorośli i produkcji wina, przyczyniając się do międzynarodowego sukcesu regionu.

Dziś winnica prowadzona jest przez kolejne pokolenie rodziny, które kontynuuje wizję opartą na doskonałości, zrównoważonym rozwoju i autentycznym wyrazie terroir. Allegrini słynie z produkcji wybitnych win, takich jak Amarone della Valpolicella, Palazzo della Torre czy La Poja, które stały się ikonami włoskiego winiarstwa.

Filozofia producenta opiera się na harmonii między naturą a technologią – z jednej strony dbałość o winnice i środowisko, z drugiej precyzyjna winifikacja i kontrola jakości. Dzięki temu wina Allegrini charakteryzują się elegancją, strukturą i dużym potencjałem dojrzewania.

Allegrini to synonim klasy, innowacji i nieustannego dążenia do perfekcji, a jednocześnie wierne odzwierciedlenie ducha Valpolicella.