



<https://website.allegriini.it/>

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017 16%

MESSO IN BOTTIGLIA DA ALLEGRINI – FUMANE – ITALIA



Quando ci si ritrova insieme davanti a una bottiglia di Amarone Allegrini é subito felicità.

S’incontra il gusto intenso, ricco, potente e allo stesso tempo equilibrato di un vino solenne.

Si ascolta l’affascinante storia dell’attenta cura riposta nella scelta della terra: l’alta collina della Valpolicella con le sue vecchie viti dall’ottimale equilibrio.

Si avverte l’impegno amorevole della selezione delle uve, nello studio e nel perfezionamento dell’appassimento.

Si percepisce l’affinamento dei metodi di invecchiamento che ci regalano un vino dai sapori decisi ed equilibrati.

Si avverte il coraggio dell’innovazione e si coglie l’espressione di una qualità che dura nel tempo.

In qualunque parte del mondo ci si trovi, si gusta l’Amarone Allegrini e si ha sempre la sensazione di essere accolti.

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come abitudine per un grande Amarone, riesce ad emanare un ventaglio di profumi che si sviluppa nella seguente maniera: ciliegia, marmellata di more, gelée di fragole, nota di liquirizia, cera, sottobosco, pepe nero, peperone, leggera nota di mandorla, cacao e rosa passita.

ESAME GUSTATIVO: morbido e vellutato agli inizi, trova quasi subito il giusto equilibrio di bocca grazie a una buona dose di note minerali (sotto forma di pizzicore nella parte dorsale della lingua); si trova una notevole astringenza tannica a livello gengivale, ma non viene rispecchiata da una chiusura amara al finale della bocca; la struttura è di tutto rispetto per la sua tipologia, mentre la nota alcolica (16%) passa quasi inosservata; la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Piatto di cacciagione da penna

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Amarone di alta qualità, con una grande facilità di beva e una sensazione alcolica leggermente percepita; la sensazione delle note minerali è facilmente identificabile e nel medesimo tempo piacevole; sicuramente un vino da combinare con un bel piatto di cacciagione o anche da proporre come vino da meditazione.