



Allegri

Allegri

Allegri Amarone della Valpolicella Classico est un vin puissant et complexe, élaboré selon la méthode traditionnelle de l'appassimento.

Allegri

Amarone della Valpolicella Classico 2019

Vénétie, Italie

Région et Vignobles

L'Amarone della Valpolicella provient des vignobles de **Marezzane et Villa Cavarena** situés dans la région de Valpolicella Classica. Ces parcelles, situées à **310 mètres d'altitude**, bénéficient d'une exposition sud-est idéale pour la maturation des raisins Corvina et Corvinone. Les sols **calcaires et bien drainés** favorisent une minéralité intense qui se retrouve dans la structure du vin, tandis que le climat sec et les nuits fraîches apportent équilibre et finesse.

Les raisins sont récoltés manuellement à la fin septembre, puis séchés dans des salles spéciales appelées "fruttai" pendant trois à quatre mois, perdant ainsi **40 à 45 %** de leur poids. Ce procédé de séchage, ou appassimento, concentre les sucres et les saveurs, apportant au vin son caractère riche et unique.

Vinification

Pour le **Allegri Amarone**, après le séchage, les raisins sont délicatement **égrappés et pressés** en décembre. La fermentation se déroule pendant **25 jours en cuves inox** à des températures contrôlées de **8°C à 22°C**, avec des remontages constants pour extraire les arômes et tanins. Cette longue fermentation intensifie la profondeur et la complexité du vin.

Le vin est ensuite vieilli pendant **18 mois en barriques de chêne français** (neuves et de deuxième passage), ce qui lui confère des notes subtiles d'épices et de vanille. Après assemblage, le vin repose encore **7 mois** en bouteille pour obtenir une intégration parfaite des saveurs, et vieillit en cave pendant **14 mois** avant sa mise en vente.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond aux reflets grenat.
- **Nez** : Arômes de **cerise noire, prune, violette et graphite**, accompagnés de touches de vanille, poivre noir, sous-bois et menthe.
- **Bouche** : Structuré et ample, avec des tanins veloutés, des saveurs de fruits noirs mûrs équilibrées par une fraîche acidité, et une longue finale complexe.

95
Decanter



Alcool : 16,00 %

Composition: 45% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Amarone della Valpolicella Classico 2019

Le Saviez-Vous ?

L'Amarone d'Allegriani est un exemple parfait de la méthode de **l'appassimento**, un procédé de séchage des raisins typique de Valpolicella, qui confère au vin une richesse et un caractère uniques. Ce vin peut vieillir plus de **20 ans**, développant en profondeur et en complexité avec le temps.

Accords Mets-Vins

- **Risotto à l'Amarone** : Complète le corps riche et les notes fruitées du vin.
- **Bœuf braisé ou ragoût d'agneau** : Rehausse la profondeur et la texture du vin.
- **Parmigiano-Reggiano ou Gorgonzola vieilli** : Se marie parfaitement avec l'intensité et les épices du vin.
- **Panforte (gâteau épicé italien)** : Le profil fruité et épicé du vin complète les saveurs de ce dessert traditionnel.



Decanter (DCT) : 95 Points (2019)

A cooler, wetter vintage (2019), which has imbued this Amarone with a balsamic, leafy character while retaining plenty of concentration. Rich and vibrant, it opens with mint-chocolate, coffee and black pepper scents, while a background of woody tannins supports creamy black and purple fruits. Good acidity cuts the richness, and it finishes with some red and blue berries and a leafy note. (JB)



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2019)

The 2019 Amarone della Valpolicella Classico is youthfully understated, requiring coaxing to reveal its depths of dried black cherries, mocha and cloves, all lifted by a hint of fresh mint. This impresses with its blend of sweet spices, opulent ripe wild berry fruits and silken textures, all balanced by brisk acidity and a pleasantly bitter tinge of dark chocolate toward the close. This finishes classically dry with dramatic length and potency, leaving a coating of fine-grained tannins that saturates, promising many years of positive evolution. Allegriani knocked this one out of the park. Wow. (EG)



James Suckling (JS) : 94 Points (2019)

A modern interpretation of Amarone on one hand, yet dense, fresh and altitudinal of feel, brimming with the marrow of alpine herb and spruce sap, on the other. Bitter cocoa, espresso grind and the usual swathe of pithy, dried grape skin tannins, menthol and black licorice strap. Immense, powerful and fresh. I suppose that one can ask just how much of this can be drunk. On the other hand, a glass is impressive in the right moment. Drink or hold.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM