

## Fieramonte Amarone Classico Riserva



**MAKSYMALNA  
TEMPERATURA** 17

**KRAJ** Włochy

**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 16.00 st.C

**POTENCJAŁ  
LEŻAKOWANIA** 20-25 lat

**APELACJA** Amarone d. Valpolicella DOCG

**ZAWARTOŚĆ  
ALKOHOLU** 16,7 %

**KOLOR** Czerwone

**NAGRODY** Decanter 2018 98 pkt Wine  
Spectator 2018 95 pkt

### Więcej informacji:

Rubinowy kolor z granatowym odcieniem. Bogate aromaty wiśni i jeżyn, nuty gorzkiej czekolady, ziół, przypraw, kawy i tytoniu. Na podniebieniu świeże i soczyste, z długim, lekko mineralnym wykończeniem.

### Potrawy:

Sery twarde starzone, comber z jelenia, steki

Allegrini

*Allegrini*

**Allegrini** jest absolutnie jedną z najlepszych winnic w apelacji Valpolicella. Mieści się w XVI-wiecznym kompleksie w miejscowości Fumane, w samym sercu regionu. Winnica otacza Willę della Torre,

wspaniałe arcydzieło renesansowej architektury, która obecnie należy do rodziny. Allegrini zajmuje się produkcją wina od pokoleń zawsze stawiając na pierwszym miejscu na najlepszą jakość wina na każdym poziomie produkcji. Obecnie firmą zarządzają bezpośrednio Walter, Franco i Marilisa Allegrini: Walter zajmuje się uprawą winorośli, Franco - produkcją win najwyższej jakości, Marilisa -to marketing i sprzedaż. Posiadłość rodziny Allegrini obejmuje ok. 70 h ziem znajdujących się w gminach Fumane, Sant'Ambrogio i San Pietro. Odmiany uprawianych winogron to typowe dla tego obszaru: Corvina, Rondinella, Molinara, Garganega, ale także Chardonnay, Sauvignon, Syrah. Przekonanie o ogromnym potencjale tego obszaru, wrodzona pracowitość i pasja, połączenie doświadczenia przodków z nowoczesnością a przede wszystkim nacisk na jakość - to droga do osiągnięcia miejsca lidera w światowej czołówce producentów wina . Allegrini konsekwentnie idzie do przodu i co roku sprzedaje ok.680 000 butelek swojego wspaniałego wina na całym świecie. Winnica Roku 2016 ogłoszona przez Gambero Rosso