



2012-04-18 11:00 CEST

Allegrini Appassimento - nu i ordinarie sortiment!

Appassimento är ett vin med hela den italienska charmen hos en Valpolicella men med en rejäl bit av kraften i en Amarone tack vare en dos torkade druvor. Allegrini, som utsågs till Årets Vinhus 2011 av tidningen Allt om Vin, har här skapat ett fynd för alla som uppskattar kraftfulla, italienska viner.

Appassimento betyder egentligen torkning av druvor, alltså den metod man använder traditionellt i Veneto när man gör Amarone. En del av druvorna till det här vinet har torkats i två månader, vilket ökar koncentrationen och ger en härlig karaktär. Vinet från de torkade druvorna blandas med vin som

framställts på vanligt sätt. Till sist rundas blandningen av till perfekt harmoni genom elva månaders fatlagring.

Vinet är skapat av de traditionella Amaronedruvorna Corvina, Corvinone och Rondinella i sällskap med en liten del Cabernet Sauvignon och Merlot.

Allegrini Appassimento är ett mycket generöst vin med stor doft och smak. Här finns inslag av torkad frukt, mörka bär och choklad, och eftersmaken är lång och intensiv. Passar utmärkt till lamm eller nötkött eller ostar med karaktär, gärna lagrad Parmesan!

Nr 5367 Allegrini Appassimento 2010, 75 cl, 89:-

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Anna Burman på tel: 08-545 81 961
e-post: anna@thewineagency.se

Ann Burgaz-Schmidt på tel: 08-545 81 658
e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest innovativa vinproducenter under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i vårt sortiment skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.