



2018 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Un millésime concentré et plein de charme en provenance de Vénétie

Description:

Le Palazzo della Torre est produit à partir des grands cépages de Vénétie, le Corvina et le Rondinella, complétés d'une pointe de Sangiovese. La particularité du Palazzo della Torre est qu'une petite partie des raisins sont légèrement séchés après la récolte, et ne sont assemblés qu'en janvier au reste du vin. Le résultat est un vin rouge très expressif, à la palette aromatique extrêmement large et à l'extraordinaire potentiel de garde. Les vignobles à l'origine de ce vin d'exception entourent la Villa della Torre, un chef-d'oeuvre architectural de la Renaissance aujourd'hui propriété de la famille Allegrini.

Note de dégustation:

Rouge rubis aux nuances violettes. Le nez agréable s'ouvre peu à peu avec des notes de cassis, de cerises juteuses et de baies des bois, sur une délicieuse touche de chocolat crémant et un souffle de cannelle. Fondant et d'une très belle concentration dans la bouche marquée par les petits fruits rouges et noirs, sur des nuances de caramel et un souffle de clou de girofle et enfin une délicate note d'amande amère; belle fraîcheur et tannins fermes; finale persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Vénétie

Producteur:

Allegrini

Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18/20

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese

Référence:

0862118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.