



## 2017 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Il bestseller di Allegrini

### Descrizione del vino:

Palazzo della Torre è prodotto prevalentemente con i grandi vitigni veneti, Corvina e Rondinella, con un tocco di Sangiovese. La particolarità di Palazzo della Torre è che una piccola parte delle uve viene lasciata appassire dopo la vendemmia e viene assemblata con il resto del vino solo a gennaio. Il risultato è un vino rosso espressivo con un'incredibile gamma di aromi e un eccellente potenziale di invecchiamento.

### Nota di degustazione:

Colore rubino, che schiarisce leggermente al disco. Naso sfaccettato che ricorda la prugna, la ciliegia rossa e un pizzico di pan di zenzero, con anche leggere note di caramello e frutta secca; al palato c'è molta morbidezza, gelatina di lamponi e ciliegia, molto ben bilanciata, completata da leggere note tostate e da un po' di malto, che danno una buona struttura a questo blend di Verona. s equilibrato, completato da leggere note tostate e da un po' di malto, che conferiscono una bella struttura a questo Verona blend; i tannini sono maturi e perfettamente integrati; esplosivo nel finale.

### Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:**

Italia

**Regione:**

Veneto

**Produttore:**

Allegrini

**Valutazioni:**

James Suckling 93/100, Luca Maroni 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 90/100

**Vinificazione:**

15 Mesi in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

fino a 2026

**Varietà d'uva:**

70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese

**Numero di articolo:**

0862117

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Palazzo della Torre

Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Luca Maroni 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.