



## 2018 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Un'annata concentrata e piena di fascino dalla regione Veneto.

### Descrizione del vino:

Palazzo della Torre è prodotto 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 leggermente appassita dopo la vendemmia e assemblata con il resto del vino solo a gennaio. Il risultato è un vino rosso altamente espressivo, con una tavolozza aromatica estremamente ampia e uno straordinario potenziale di invecchiamento. I vigneti da cui nasce questo vino eccezionale circondano Villa della Torre, un capolavoro architettonico rinascimentale oggi di proprietà della famiglia Allegrini.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con note di viola. Il piacevole naso si apre gradualmente a note di ribes nero, ciliegie succose e frutti di bosco, con una deliziosa nota di cioccolato crémant e un tocco di cannella. Al palato è fondente e molto concentrato, caratterizzato da bacche rosse e nere, con note di caramello e un soffio di chiodo di garofano e infine una delicata nota di mandorla amara; bella freschezza e tannini decisi; finale persistente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Produttore:</b>	Allegrini
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	0862118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Palazzo della Torre

Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<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.