



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.

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.