



2019 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Best-seller da un'unica parcella in Veneto

Descrizione del vino:

Una piccola parte delle uve viene leggermente appassita dopo la raccolta 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 si ricava questo vino eccezionale circondano la Villa della Torre, un capolavoro architettonico rinascimentale.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Bouquet equilibrato di prugne e prugne secche, con note di caramello e vaniglia. Bella dolcezza di frutto al palato molto vellutato con aromi di ciliegie, con note di cannella e crosta di pane, tannini maturi a sostegno; finale dinamico e leggermente fresco.

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 2029

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0862119

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 2029
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.