



## 2021 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Il bestseller di Allegrini da grandiose altitudini

### Descrizione del vino:

Uno dei vini più ricercati della tenuta della famosa famiglia Allegrini, nominato Tenuta dell'Anno 2016 dal Gambero Rosso. Immerso nel cuore di un incantevole vigneto, il Palazzo della Torre è un capolavoro architettonico del Rinascimento italiano. Magnifico, come il vino che porta il suo nome, prodotto con i grandi vitigni veneti, Corvina e Rondinella, e una piccola parte di Sangiovese. Il segreto è che una parte delle uve viene leggermente appassita dopo la vendemmia, per poi essere assemblata con il resto del vino a gennaio. Il risultato è un vino rosso molto espressivo, con una tavolozza aromatica estremamente ampia e un eccezionale potenziale di invecchiamento.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Al naso colpisce subito, con note di ciliegia matura e liquirizia, un accenno di ribes nero e un tocco di mentolo che caratterizzano un bouquet molto raffinato. Al palato è generoso e molto succoso, con frutti di bosco, un po' di moka e di erbe mediterranee, oltre a una nota di mandorla amara; i tannini sono maturi e ben amalgamati, finale esplosivo.

### 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:**

Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100

**Vinificazione:**

15 Mesi in Barrique

**Viticoltura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

fino a 2031

**Varietà d'uva:**

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

**Numero di articolo:**

0862121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Palazzo della Torre

Veronese IGT  
Allegrini

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<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.