ACQUISTATO IL .....

"Palazzo Della Torre" Veronese IGT 2022 2022



Tra Veneto e Toscana

Villa Della Torre, uno splendido palazzo rinascimentale divenuto simbolo dell'Amarone, è la tenuta di proprietà della famiglia Allegrini da cui proviene questo intrigante rosso veronese, il Palazzo Della Torre. Un vino simbolo dell'azienda che ha reso celebre il brend Allegrini in tutto il mondo. Nasce da uve Corvina e Rondinella, a cui si aggiunge una piccola percentuale di Sangiovese. Dopo la vendemmia solo una parte delle uve viene avviata all'appassimento mentre la rimanente viene subito portata in cantina per essere vinificata. Nel mese di dicembre poi, l'uva appassita, sofficemente pigiata e diraspata con cura, viene aggiunta nelle vasche di acciaio dove riposa il vino prodotto dall'uva fresca, provocando una nuova lentissima fermentazione. Più tardi il vino ottenuto matura in barrique di rovere francese di secondo passaggio per un periodo di almeno 15 mesi e in bottiglia per altri 7. Di colore rosso rubino scuro, presenta un bouquet ricco e particolarmente ampio. In bocca è strutturato e morbido. Decisamente elegante e decisamente persistente.

È considerato uno dei produttori simbolo della Valpolicella Classica, riconosciuto da sempre come una delle cantine italiane più importanti e significative. Azienda di proprietà della famiglia Allegrini sin dal XVI secolo, oggi può contare su oltre cento ettari di vigneto nelle zone storiche della denominazione. Attenti all'innovazione e al rispetto per l'ambiente, puntano a raggiungere la piena sostenibilità e la certificazione biologica. In cantina, nel corso degli anni, sono state molte novità e migliorie, a partire dall'uso della barrique per ridurre il periodo di invecchiamento per non snaturare l'impronta varietale delle uve.

La Vigna

Terreno	Molto vario, per lo pi• argilloso, calcareo e ricco di scheletro
Esposizione	Est/Sud-Est, 240m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 7 anni
Abbinamento	Bigoli al cinghiale
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve fresche effettuata a settembre, pigiatura e diraspatura delle uve passite effettuata nella seconda quindicina di dicembre. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento: Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 15 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 7 mesi
Sensazioni	Vino dal profilo elegante e armonico, dotato di buona struttura e aromaticit^. Di color rosso rubino con sfumature violacee, si apre su leggeri sentori di uva passa, cui fanno eco sofisticate note di vaniglia, pepe nero, chiodi di garofano e cannella. Al palato • vellutato, i tannini sono soffici e il finale • lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821