



## PALAZZO DELLA TORRE 2018



Veronese I.G.T.



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



**Altitudine** 240 m s.l.m.

**Esposizione** Est/Sud-Est

**Tipologia di terreno** Molto vario, per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro

**Sistema di allevamento** Guyot

**Densità di impianto** Circa 4.500 ceppi/Ha



**Vendemmia** le uve sono raccolte a mano nella seconda metà di Settembre

**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

**Temperatura e durata di fermentazione** 1° fermentazione 25/29°C, (10 giorni)  
2° fermentazione 8/22°C (15 giorni circa)

**Fermentazione malolattica** Naturalmente svolta a metà aprile in barrique

**Affinamento** Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 15 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 7 mesi



**Grado alcolico** 13.68% Vol

**Acidità totale** 5.50 g/l

**Residuo zuccherino** 4.0 g/l

**Estratto secco** 35.1 g/l

**pH** 3.50



Ci troviamo di fronte ad una vendemmia lunga, con maturazioni lente, generosa e di qualità. La primavera è stata particolarmente piovosa e ai primi di luglio, visto l'abbondante carico di grappoli, abbiamo effettuato alcuni diradamenti per portare la vigna in equilibrio. Alla fine di luglio è iniziato un periodo siccitoso, intervallato da qualche provvidenziale pioggia. Alla vigilia della vendemmia abbiamo assistito a forti piogge (fino a 170 millimetri di acqua). Per fortuna le previsioni meteo che annunciavano altre condizioni negative sono state smentite. A settembre si è quindi avuta una sorta di nuova piccola estate, con temperature fino a 33°C, somme termiche elevate ma escursioni altrettanto elevate (sbalzi anche di 15°C tra giorno e notte), che hanno permesso alle uve una maturazione ideale. Quella fenolica si è avuta dopo la seconda decade di settembre. Le uve presentano uno stato sanitario perfetto, con buone quantità abbinata a buona qualità.



Uno dei grandi classici di casa Allegrini, un vino che riesce a coniugare con eleganza la pienezza del sorso con la sua immediatezza. Al naso si pongono nette le note di frutti di bosco e erbe aromatiche che riverberano in un palato dove la consistenza si basa su tannini dolci e levigati che accompagnano il sorso ad un lungo e affascinante finale.



frutti di bosco



erbe aromatiche



Di colore rosso rubino carico si abbina facilmente a numerosi piatti della cucina italiana fra cui spiccano i risotti, eccellenti quelli con lo zafferano, i funghi porcini ed il battuto di maiale; paste classiche, come l'Amatriciana e la Carbonara, pasticcio di lasagne e gnocchi al gorgonzola e noci; carni grigliate e arrostiti. Perfetto quando in tavola c'è il tagliere dei prosciutti di Parma e culatello di Zibello, esprime tutta la sua piacevolezza in compagnia di formaggi di media stagionatura, specificamente con Parmigiano Reggiano, pecorino e Monte Veronese.



Il gradevole sentore d'uva passa ancora più si apprezza se il vino viene servito a 18°C in bicchiere ampio.



Potenziale evolutivo più di 15 anni.



375 ml • 750 ml • 1,5 L • 3 L



Wine Spectator

9 volte 90+  
6 volte TOP 100

WINEENTHUSIAST

5 volte 90+

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

12 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

11 volte 90+