



PALAZZO DELLA TORRE 2020



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 13,38% Vol

Acidità totale 5,70 g/l

Residuo zuccherino 2,9 g/l

Estratto secco 34,3 g/l

pH 3,51



Il 2020 non è stato certo un anno fortunato, lo sappiamo: la pandemia, gli uragani, la grandine. La natura ha però saputo stupirci anche questa volta, e dobbiamo ritenerci fortunati per essere stati risparmiati dagli eventi atmosferici violenti che si sono abbattuti su zone non lontane da noi della provincia di Verona. La maturazione delle uve è andata un po' a singhiozzo, soprattutto per le precipitazioni durante il periodo estivo. Il bel tempo di settembre, assieme alla nostra scelta di non accelerare la raccolta, ha consentito di vendemmiare comunque uve di ottima qualità. Una vendemmia che per i motivi che abbiamo citato si è prolungata, e che come tutte le vendemmie lunghe ha permesso di scegliere il momento migliore di raccolta in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Le lavorazioni in vigna effettuate nelle ultime settimane, ma anche nei mesi precedenti, per contenere la vigoria delle piante e selezionare i grappoli, hanno fatto il resto.



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 ed 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



spezie



vaniglia



erbe aromatiche



Risotto con funghi e salsiccia, pasta all'Amatriciana e alla Carbonara, taglieri di prosciutto e culatello, arista di maiale, arrosto di vitello, Parmigiano Reggiano e Monte Veronese stagionato.



Servire a 18°C e stappare un'ora prima del consumo.



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

7 volte 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE

12 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

12 volte 90+