

Regione: Valpolicella, Veneto, Italia

Ubicazione: Le uve sono vendemmiate prevalentemente nel vigneto di Villa Cavarena tra i 450 e i 520 m s.l.m.

Esposizione: S-E

Suolo: Misto, con una buona componente di calcare e argilla

Sistema di allevamento: Guyot

Età media del vigneto: più di 15 anni



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



Vendemmia: La vendemmia manuale avviene nella seconda decade di settembre.



Vinificazione: Il 70% delle uve fresche viene fermentato in acciaio nel mese di settembre, mentre il rimanente 30% subisce un leggero appassimento per fermentare entro il mese di dicembre, a una temperatura che va dagli 8 ai 22°C. I due vini vengono poi sapientemente assemblati.



Affinamento: L'affinamento avviene in rovere francese per circa 10 mesi. Dopo due mesi di massa, il vino viene imbottigliato e fa ulteriori 7 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.



Grado alcolico 13,88% Vol

Acidità totale 5,60 g/l

Residuo zuccherino 3,6 g/l

Estratto secco 36,2 g/l

PH 3,55



Palazzo della Torre è un vino simbolo dell'intera gamma di Allegrini, dove tutta la grande esperienza di Franco ha incontrato il suo estro creativo. In questo vino troviamo in equilibrio il profilo fresco delle uve tipiche della Valpolicella con le sensazioni vellutate e morbide date dall'appassimento. La ciliegia rossa, le erbe mediterranee e il pepe nero si susseguono alle note di fumo, vaniglia e cioccolato. Un sorso pieno ma di grande beva completa la forte identità espressiva di questo vino.



La **vendemmia 2021** è stata caratterizzata da un germogliamento tardivo causato dalle basse temperature durante il mese di aprile, che hanno tardato il ciclo fenologico di 15/20 giorni rispetto all'anno precedente. A settembre, alcuni giorni piovosi e somme termiche importanti hanno contribuito a ottenere un'alta acidità e una straordinaria maturazione, con uve in ottimo stato di salute e molto ricche in antociani. I grappoli erano molto spargoli, condizione particolarmente favorevole per un perfetto appassimento.



Palazzo della Torre è un vino di convivialità e gioia, che trova abbinamento in piatti semplici ma saporiti come tagliatelle al ragù, ma anche Amatriciana o Cacio e pepe. Ottimo anche con secondi di carne, in una grigliata tra amici o con un pollo alla cacciatora, dove bilancia il sapore rustico del piatto con la sua eleganza e i suoi sentori fruttati



BEST AWARDS



Wine Spectator

9 times 90+
6 times TOP 100

WINEENTHUSIAST

8 times 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE

12 times 90+

JAMES SUCKLING.COM

12 times 90+