

Allegriini

Palazzo della Torre

VERONESE IGT 2022



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 Sud-Est

Suolo Misto, con una buona componente di calcare e argilla

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti più di 15 anni



Il vino è prodotto prevalentemente con Corvina Veronese, e in parte con Corvinone e Rondinella



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 nel mese di dicembre, a una temperatura che va dagli 8 ai 22°C. I due vini vengono poi sapientemente assemblati.



Affinamento

Vengono utilizzate barrique per almeno 15 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 14,07% Vol

Acidità totale 5,65 g/l

Residuo zuccherino 3,30 g/l

Estratto secco 35,6 g/l

PH 3,47



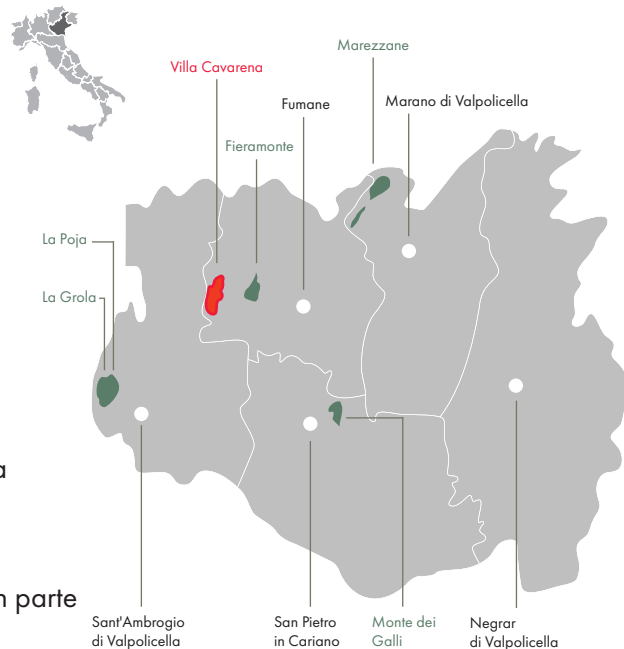
In questo vino si intrecciano armoniosamente le note speziate e boisée con la dolcezza fruttata e la profondità aromatica. La prugna e la ciliegia si fondono con le sfumature del sottobosco, mentre il balsamico regala freschezza e complessità. Le eleganti nuance di cioccolato, caffè e liquirizia emergono sul finale, avvolte da un raffinato sottofondo di iris e violetta. Il perfetto equilibrio tra la lieve dolcezza dell'appassimento e l'acidità vibrante conferisce struttura e bevibilità, restituendo un'espressione autentica e avvolgente dell'annata.



Il **2022 è stata un'annata diversa** dalle precedenti. Siccitosa già dai mesi di febbraio e marzo che ha portato a fine primavera ad un anticipo della stagione di circa 20 gg. Il sole, il caldo eccessivo e la mancanza di pioggia hanno reso la situazione critica, solo l'irrigazione di soccorso hanno reso possibile la maturazione del grappolo. I primi giorni di agosto e le piogge cadute tra il 6 e il 13 agosto hanno portato sollievo, ribaltando il corso dell'annata. La fase di invaiatura si è velocizzata e quasi tutti i grappoli hanno potuto maturare anche grazie all'aumento dell'escursione termica notturna avvenuta nella seconda metà di agosto.



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.



ml

750 ml

1,5 L

3 L



Wine Spectator

9 volte 90+
6 volte TOP 100

WINEENTHUSIAST

8 volte 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE

12 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

12 volte 90+