

Allegriini

Palazzo della Torre

VERONESE IGT 2023



Regione Valpolicella, Veneto, Italia

Ubicazione Vigneto di riferimento per la creazione del blend è Villa Cavarena 530 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 15 anni



Palazzo della Torre nasce da un'accurata selezione di uve a bacca rossa, provenienti dal veronese. Il blend è composto in prevalenza da Corvina Veronese, 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 18 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 13,77% Vol

Acidità totale 5,60 g/l

Residuo zuccherino 3,60 g/l

Estratto secco 35,1 g/l

PH 3,49



750 ml

1,5 L

3 L



Profumo intenso e avvolgente, con sentori di frutta matura, spezie e legni nobili. Al palato, prugna, ciliegia e sottobosco si fondono a eleganti note balsamiche, cioccolato e liquirizia. Il finale floreale e il perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza rendono il vino armonico, strutturato e di grande bevibilità.



La **vendemmia 2023** è stata uno delle più sfidanti degli ultimi anni. A causa di alcuni eventi atmosferici estremi, il processo di maturazione ha subito un rallentamento fisiologico; quindi, la decisione del momento di vendemmia è stata fondamentale per l'aspetto qualitativo. Quest'anno è stato di primaria importanza procedere con una vendemmia di precisione e di severa selezione, per portare in vinificazione solo il meglio del frutto maturo. Fortunatamente Settembre ci ha regalato un clima ideale, con giornate soleggiate e calde e notti fresche, questo ha permesso di recuperare e raggiungere la desiderata.



Vino conviviale e versatile, ideale con primi piatti saporiti come ragù, Amatriciana o Cacio e pepe, e con secondi di carne, dalla grigliata al pollo alla cacciatore.



BEST
AWARDS



Wine Spectator

9 YFO W H90+
6 volte top 100

WINEENTHUSIAST

9 volte 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE

12 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

15 volte 90+