

Allegrini

Palazzo della Torre IGT 2010



Denominazione: Veronese I.G.T.

Vitigni: Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%

Il territorio: Valpolicella Classica

Collocazione geografica: Fumane di Valpolicella – Podere

Palazzo della Torre, 26.39 ettari piantati tra il 1962 e il 2013

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: Pergola trentina

Età media delle viti: 40 anni

Densità di impianto: Circa 3.000 ceppi/Ha

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Ad inizio settembre raccolta manuale dell'uva destinata all'appassimento, a fine settembre raccolta manuale dell'uva destinata all'immediata vinificazione

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 di fermentazione: 1° fermentazione 25/29°C,

2° fermentazione 8/22°C

Durata della fermentazione: 1° fermentazione 10 giorni,

2° fermentazione 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

Dati analitici

Grado alcolico: 13,80% Vol

Acidità totale: 5,70 g/l

Zuccheri residui: 5,75 g/l

Estratto secco: 31,10 g/l

SO2 libera: 29,00 mg/l

SO2 totale: 97,00 mg/l

pH 3,42



500 ml 750 ml 1.5 Lt 3 Lt

Caratteristiche dell'annata

Le basse temperature invernali hanno determinato un ritardato risveglio della vite. Le abbondanti precipitazioni hanno ricostituito le riserve idriche e favorito un lussureggiante germogliamento ai primi di aprile. La fioritura è iniziata verso la fine di maggio e l'allegagione intorno alla prima settimana di giugno. Il mese di luglio ha registrato abbondanza di umidità e temperature. L'invaiaura è risultata nella media – inizio indicativo verso il 20/07 – anche se con ritardi di 10-15 gg a seconda dell'altitudine dei vigneti. La seconda metà di agosto è stata caratterizzata da giornate calde e soleggiate e notti fredde, condizioni che hanno consentito una buona maturazione delle uve, esaltandone le espressioni varietali e salvaguardando il patrimonio acido. Il mese di settembre ha alternato giornate soleggiate ad altre molto piovose. L'andamento climatico nel periodo vendemmiale ha influito in maniera sostanziale sulla qualità delle uve determinandone la maturazione più da luce che da calore. I vini dell'annata 2010 troveranno quindi il loro punto di forza nella finezza e nell'eleganza piuttosto che nella potenza e nella ricchezza estrattiva.

Note degustative

È uno dei vini che ha reso celebre la produzione Allegrini in tutto il mondo. La vigna circonda Villa Della Torre, splendida dimora rinascimentale di proprietà della famiglia, e da vita ad un rosso di buon corpo capace di invecchiare per almeno un decennio. La composizione delle uve fa riferimento alle storiche Corvina e Rondinella cui si aggiunge una piccola percentuale di Sangiovese. Una parte selezionata del raccolto viene appassito fino al mese di dicembre, per poi fondersi con la base vinificata da uve fresche. Il risultato è un rosso vellutato e armonioso dove il frutto si manifesta maturo e polposo.

Gastronomia

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 arrosti. 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.