

Allegrini

PALAZZO DELLA TORRE 2015



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 dà vita ad un rosso di buon corpo capace di invecchiare per almeno un decennio. La composizione delle uve fa riferimento alle storiche Corvina, Corvinone e Rondinella cui si aggiunge una piccola percentuale di Sangiovese. Una parte selezionata del Corvinone 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.

Denominazione: Veronese I.G.T.

Vitigni: Corvina Veronese 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%

Il territorio: Valpolicella Classica

Collocazione geografica: Fumane di Valpolicella, Podere Palazzo della Torre e altri vigneti di proprietà

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, Pergola

Densità di impianto: Circa 3.000 ceppi/Ha

Vinificazione e invecchiamento

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: 13,97 % Vol

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri residui: 3,80 g/l

Estratto secco: 30,6 g/l

pH: 3,50

Caratteristiche dell'annata

L'annata si è distinta per somme termiche abbastanza elevate che hanno favorito lo sviluppo di grappoli sani e perfettamente integri al momento della raccolta. Nel corso dell'estate si sono rese necessarie due irrigazioni di soccorso nei vigneti di alta collina; inoltre la providenziale pioggia del 20 agosto ha permesso di mantenere l'equilibrio fisiologico della pianta con la conseguente completa maturazione fenolica e aromatica delle uve.

La vendemmia si è sostanzialmente svolta in assenza di piogge consentendo un sereno ed armonico svolgimento del lavoro. La previsione è che i vini del millesimo 2015 saranno complessi e longevi, caratterizzati da una gradazione alcolica leggermente superiore alla media e da un buon equilibrio acido-estrattivo.

Note degustative

Vino dal profilo elegante e armonico, dotato di buona struttura e aromaticità. Di color rosso rubino con sfumature violacee, si apre su leggeri sentori di uva passa, cui fanno eco sofisticate note di vaniglia, pepe nero, chiodi di garofano e cannella. Al palato è vellutato, i tannini sono soffici e il finale è lungo e persistente.

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.

