

Allegrini

## PALAZZO DELLA TORRE 2016



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:* 13,95% Vol

*Acidità totale:* 5,60 g/l

*Zuccheri residui:* 4,20 g/l

*Estratto secco:* 31,2 g/l

*pH:* 3,50

### Caratteristiche dell'annata

Il 2016 è stato caratterizzato da un andamento climatico complessivamente favorevole, nonostante una primavera segnata da precipitazioni sopra la media stagionale. Le abbondanti piogge del mese di maggio hanno imposto un pronto e rigoroso lavoro di difesa della vite, che ha consentito di preservarne lo stato sanitario. Dalla seconda metà di giugno si è poi imposto il bel tempo per tutti i mesi estivi, con temperature che non hanno superato i 35°C. Le importanti escursioni termiche registrate soprattutto al momento dell'invasatura, unite alla consistente riserva idrica creatasi nei mesi primaverili, hanno determinato un incremento del grado zuccherino, favorito il mantenimento del patrimonio acido e agevolato lo sviluppo del profilo aromatico di ciascuna varietà. Infine una vendemmia "lenta", svoltasi in condizioni atmosferiche ideali, ha permesso alle uve di completare la fase della maturazione in modo progressivo. Il millesimo 2016 si annuncia come una tra le migliori annate di sempre, capace di distinguersi per grande equilibrio ed eleganza.

### 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.

