

Allegrini

PALAZZO DELLA TORRE 2017



Denominazione: Veronese I.G.T.

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

Il territorio

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

Densità di impianto: Circa 4.500 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: 13,68% Vol

Acidità totale: 5,60 g/l

Zuccheri residui: 3,80 g/l

Estratto secco: 34,3 g/l

pH: 3,41

Caratteristiche dell'annata

Vendemmia strana quella del 2017, contrastata tra report mediatici e realtà territoriali. A caratterizzarla, diversamente da quanto accaduto in altre zone d'Italia, è stata una bella regolarità. I nostri vigneti sono rimasti del tutto esenti da gelate e fenomeni grandinigeni; le piogge, seppur in calo rispetto alla media, sono state regolari. Il clima secco e ventilato poi, con le escursioni termiche delle ultime settimane, ha consentito, oltre ad un ottimo sanitario, una valorizzazione del patrimonio aromatico.

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 arrostiti. 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.

