

Allegriani

## Palazzo della Torre IGT 2012



*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:* 41 anni

*Densità di impianto:* Circa 3.000 ceppi/Ha

### Vinificazione e invecchiamento

*Vendemmia:* a partire dal 10 Settembre, raccolta manuale dell'uva destinata all'appassimento; all'inizio di Ottobre 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:* 13,90% Vol

*Acidità totale:* 5,8 g/l

*Zuccheri residui:* 5,7 g/l

*Estratto secco:* 30,0 g/l

*SO2 libera:* 22 mg/l

*SO2 totale:* 91 mg/l

*pH:* 3,50



### Caratteristiche dell'annata

L'estate è stata senz'altro anomala, date le elevate temperature e la prolungata assenza di precipitazioni. Il providenziale acquazzone del 17 luglio, con 25 mm di pioggia, ha tuttavia ripristinato le riserve idriche e riportato la vegetazione in equilibrio. Inoltre le abbondanti e necessarie precipitazioni di inizio settembre, circa 80 mm di pioggia, hanno modificato sostanzialmente le condizioni del macroclima, determinando sensibili escursioni termiche, indispensabili per una buona espressione del patrimonio aromatico e per il mantenimento del tenore acido, oltre che per la maturazione fenolica dei grappoli. Nonostante si sia verificato un calo produttivo del 10-15% il grande caldo non ha provocato scottature dei grappoli.

### Note degustative

È uno dei vini che ha reso celebre la produzione Allegriani 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 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.

Sagra 2012. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.