

Allegriani

PALAZZO DELLA TORRE 2019



Veronese I.G.T.



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



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



Vendemmia le uve sono raccolte a mano nella seconda metà di Settembre

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 e durata di fermentazione 1° fermentazione 25/29°C, (10 giorni)

2° fermentazione 8/22°C (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



Grado alcolico 13,81% Vol

Acidità totale 5,55 g/l

Residuo zuccherino 3,9 g/l

Estratto secco 36,7 g/l

pH 3,49



La vendemmia 2019 è iniziata a metà settembre e si è conclusa a metà ottobre, riportandoci ad un calendario di raccolta più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Nel complesso è stata un'annata caratterizzata da un inverno mite. Solo in alcune notti di gennaio si è scesi sotto gli 0°C, mentre si sono registrate giornate con picchi di 10 °C sia a inizio dicembre che a inizio gennaio. I terreni sono così rimasti "favorabili" e sono quindi stati irriaggiati con una ripuntatura superficiale. Tra la fine di marzo e l'inizio di aprile le temperature si sono assestate sopra i 10°C ed è iniziato il nuovo ciclo vegetativo della vite. L'assenza di piogge importanti durante il germogliamento ha ridotto considerevolmente l'azione del principale patogeno: la peronospora. A maggio lo scenario è cambiato repentinamente, con fenomeni piovosi e temperature molto basse, praticamente invernali. Questo ha condizionato il ciclo di tutte le piante. La vera differenza l'ha fatta l'estate, in particolare nei nostri vigneti di collina e alta collina, dove le temperature sono rimaste sotto i 30/32°C. I vini che ne derivano sono di eccezionale finezza ed eleganza.



Uno dei grandi classici di casa Allegriani, un vino che riesce a coniugare con eleganza la pienezza del sorso con la sua immediatezza. Al naso si pongono nette le note di frutti di bosco, erbe aromatiche, spezie e vaniglia, che riverberano in un palato dove la consistenza si basa su tannini dolci e levigati, che accompagnano il sorso ad un lungo e affascinante finale.



frutti di bosco



spezie



vaniglia



erbe aromatiche



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.



Potenziale evolutivo più di 15 anni.



375 ml • 750 ml • 1,5 L • 3 L



BEST AWARDS

Wine Spectator

9 volte 90+
6 volte TOP 100

WINEENTHUSIAST

5 volte 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE

12 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

11 volte 90+

Safra 2018. Jantar em 11/11/2022. Vino Nobile.