

Nom	Palazzo della Torre
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Allegrini
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Veronese
Cépages	40% corvina veronese, 25% rondinella, 5% sangiovese, 30% corvinone
Description	La famille Allegrini est installée à Fumane, au cœur de la région de Valpolicella, depuis cinq siècles. Vers le milieu du XXe siècle, le domaine familial est progressivement transformé par Giovanni Allegrini, décédé prématurément en 1983. Mais ses enfants Walter, Franco et Marilisa continuent à travailler sur les fondements qu'il avait mis en place, offrant une dimension internationale au domaine. L'élégance actuelle des vins est l'oeuvre du fils aîné, Walter, également disparu prématurément. Il était l'homme des vignobles et il a établi les structures dans lesquelles son frère Franco et sa soeur Marilisa ont continué à se développer. Franco est responsable des nombreuses innovations sur le plan de la vinification qui ont également contribué au succès actuel des vins. Quant à Marilisa, elle a pris tout le volet commercial en charge. Aujourd'hui, le domaine compte un peu plus de 100 ha de vignobles et ses vins se retrouvent sur les plus belles tables du monde. Du soave blanc plein de fraîcheur à La Poja et à l'Amarone à base de raisins séchés, tout l'assortiment est d'une pureté et d'une classe incomparables. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella et sangiovese: la famille Allegrini transforme tous ces cépages et d'autres encore, en vins superbes. Le Palazzo della Torre a une couleur rouge rubis profonde. Au nez, on retrouve essentiellement des fruits des bois et un côté floral, avec une petite pointe minérale. En bouche, la structure est belle sur des notes de fruits secs et d'épices. Plutôt puissant, le vin présente une longue finale avec beaucoup de tanins de fruit.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...)
Origine	Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella - 240 m d'altitude, orientation est, sol de craie et calcaire.
Rendement	62 hl/ha
Vendange	Première récolte manuelle mi-septembre pour les raisins qui seront séchés et deuxième récolte manuelle mi-octobre pour les raisins qui seront immédiatement vinifiés.
Vinification	Première fermentation à une température entre 24 et 32°C. Deuxième fermentation (18 jours) avec les raisins séchés à une température de 14 à 21°C. Fermentation malolactique a lieu fin mars.
Elevage	15 mois en foudres de Slavonie.
Analytique	Acidité totale: 5,50 g/l - sucre résiduel: 4,0 g/l - pH: 3,50
Production	220.000 bouteilles
Notes des critiques	jamesuckling.com: 95

