

Nom	Palazzo della Torre
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
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
Pourcentage d'alcool	14,07% vol
Description	Au cœur de la Valpolicella, dans le pittoresque village de Fumane, se trouve le domaine iconique Allegrini. Depuis le XVI^e siècle, la famille y produit du vin en harmonie avec son terroir. Mais c'est dans les années 1960 que tout change : Giovanni Allegrini, visionnaire et pionnier, révolutionne la région avec un œil exigeant sur la qualité, une sélection rigoureuse des raisins et des techniques innovantes, tant à la vigne qu'en cave. À son décès en 1983, ses enfants Franco, Walter et Marilisa prennent la relève. Aujourd'hui, ce sont leurs enfants, Francesco, Giovanni, Matteo et Silvia, qui poursuivent la mission familiale avec la même passion, mêlant durabilité, innovation et respect de la nature. Le domaine compte désormais plus de 100 hectares, avec une gamme impressionnante de vins : du blanc frais au rouge iconique, pensez Soave, La Poja, Amarone... Finesse, tradition et caractère dans chaque verre, la signature d'une famille engagée. Le Palazzo della Torre a une couleur rouge rubis profond et séduit immédiatement par son bouquet envoûtant de fruits rouges mûrs, d'épices et de subtiles notes minérales. La bouche, juteuse et épicée, révèle des arômes de fruits noirs séchés accompagnés de touches délicates de chocolat, de café et de réglisse. La longue finale, minérale et florale, confère élégance, équilibre et reflète avec finesse le caractère du millésime.
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	Récolte manuelle dans la seconde moitié du mois de septembre.
Vinification	70 % des raisins fermentent en septembre en cuves inox. Les 30 % restants, légèrement séchés, subissent une seconde fermentation en décembre à 8–22 °C. Les deux vins sont ensuite assemblés avec soin.
Elevage	15 mois en barriques.
Analytique	Acidité totale: 5,65 g/l - sucre résiduel: 3,30 g/l - pH: 3,47
Production	220.000 bouteilles

