

Naam	Palazzo Della Torre
Jaartal	2023
Producent	Allegrini
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Veronese
Druivensoorten	40% corvina veronese, 25% rondinella, 5% sangiovese, 30% corvinone
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	In het hart van Valpolicella, in het schilderachtige Fumane, vind je het iconische wijndomein Allegrini. Al sinds de 16de eeuw maakt de familie wijn in harmonie met de streek, maar de echte ommekeer kwam er in de jaren 1960 met Giovanni Allegrini. Hij wordt beschouwd als één van de grote vernieuwers van Valpolicella: een man met een scherp oog voor kwaliteit, die nauwgezet druiven selecteerde en innovatieve technieken introduceerde in de wijngaard én de kelder. Na zijn overlijden in 1983 namen zijn kinderen Franco, Walter en Marilisa het roer over. Vandaag zijn het hun kinderen, Francesco, Giovanni, Matteo en Silvia, die met dezelfde passie het domein leiden. Ze bouwen verder op de stevige fundamenteën die Giovanni ooit legde, met oog voor duurzaamheid, innovatie en respect voor de natuur. Ondertussen telt het domein meer dan 100 hectare, met een indrukwekkend gamma van fris wit tot iconisch rood, denk aan Soave, La Poja, Amarone...Pure finesse, traditie en karakter, rechtstreeks uit de handen van een familie met een missie. De robijnrode Palazzo della Torre opent met een verleidelijk boeket van rijp bosfruit, kruiden en een subtiele mineraliteit. De smaak is sappig en kruidig, met tonen van gedroogd zwart fruit en delicate hints van chocolade, koffie en drop. De lange, minerale en bloemige afdrank geeft elegantie, balans en weerspiegelt het karakter van het wijnjaar op prachtige wijze.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella - op een hoogte van 240 meter met oostelijke ligging en een bodem van vooral krijt en kalk.
Opbrengst	62 hl/ha
Oogst	Handmatige oogst in de tweede helft van september.
Vinificatie	70% van de druiven fermenteert in september in roestvrijstalen tanks. De overige 30%, licht ingedroogd, ondergaat in december een tweede fermentatie bij 8–22°C. Vervolgens worden de twee wijnen zorgvuldig geassembleerd.
Opvoeding	Minimum 15 maanden in barriques.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,65 g/l - restsuikers: 3,30 g/l - pH: 3,47
Recensentscores	Aldo Fiordelli, jamesuckling.com: 93

