



2015 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Le best-seller d'Allegrini

Description:

Le Palazzo della Torre est majoritairement issu des grands cépages de la Vénétie, le Corvina et le Rondinella, complétés d'une pointe de Sangiovese. La particularité du Palazzo della Torre est qu'une petite partie des raisins est mise à sécher après les vendanges, et n'est assemblée qu'en janvier au reste du vin. Le résultat est un vin rouge expressif doté d'une palette aromatique inouïe et d'un excellent potentiel de garde.

Note de dégustation:

Rubis aux nuances violettes. Bouquet agréablement ouvert qui se développe peu à peu dans le verre: du cassis, des cerises juteuses, des fraises des bois et une délicieuse note de nougat en arrière nez. Beaucoup de fondant et une excellente concentration en bouche, arômes de baies rouges avec du chocolat crémant et une touche de clou de girofle pour finir sur une jolie note d'amande amère; belle fraîcheur, des tanins serrés et une finale persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Vénétie

Producteur:

Allegrini

Notation(s):

James Suckling 94/100, Score 18/20

Elaboration:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

40% Corvina (Bonarda), 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese

Emballage:

Carton de 6

Référence:

0862115075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 40% Corvina (Bonarda), 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.