



2016 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Le best-seller d'Allegrini

Description:

L'un des vins les plus recherchés du domaine de la très célèbre famille Allegrini, sacré domaine de l'année 2016 par le Gambero Rosso. Niché au cœur d'un vignoble charmant, le Palazzo della Torre est un chef-d'œuvre architectural de la Renaissance italienne. Magnifique, comme le vin qui porte son nom, produit à partir des grands cépages de Vénétie, le Corvina et le Rondinella, et d'une petite proportion de Sangiovese. Le secret ici, c'est qu'une partie des raisins sont légèrement séchés après la récolte, pour être assemblés au reste du vin en janvier. Le résultat est un vin rouge très expressif, à la palette aromatique extrêmement large et au potentiel de garde exceptionnel.

Note de dégustation:

Rouge rubis, avec un centre lumineux. Les petits fruits rouges marquent le nez expressif de cerises et de fraises, sur des notes chocolatées, de pain d'épices et une pointe de noix. L'attaque veloutée, fait place à des arômes fruités rappelant le cassis et la gelée de framboise, très dense, soutenu par une jolie fraîcheur; délicate note d'amande amère dans la fin de bouche portée par des arômes toastés harmonieux.

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 92/100, Luca Maroni 92/100, Score 17.5/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Référence:	0862116

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 92/100, Luca Maroni 92/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 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 déguster.