



2017 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:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez aux multiples facettes rappelant les prunes, les cerises rouges et quelques nuances de pain d'épices, avec également de légères notes de caramel et de noix; en bouche, il y a beaucoup de fondant, de la gelée de framboise et de la cerise, très bien équilibré, complété par de légères notes grillées et un peu de malt, ce qui donne une belle structure à ce blend de Vérone; les tannins sont mûrs et parfaitement intégrés; explosif en finale.

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 93/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Référence:	0862117

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 93/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100
Cépage(s): 70% Corvina Veronese (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.