



2019 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Best-seller issu d'une parcelle unique de Vénétie

Description:

Une petite partie des raisins sont légèrement séchés après la récolte, et ne sont assemblés qu'en janvier au reste du vin. Le résultat est un vin rouge très expressif, à la palette aromatique extrêmement large et à l'extraordinaire potentiel de garde. Les vignobles à l'origine de ce vin d'exception entourent la Villa della Torre, un chef-d'oeuvre architectural de la Renaissance.

Note de dégustation:

Rubis, reflets grenat. Bouquet équilibré aux notes de prunes et de pruneaux, sur des touches de caramel et un peu de vanille. Belle douceur de fruit dans la bouche très veloutée aux arômes de cerises, avec des nuances de cannelle et de croûte de pain, tannins mûrs en soutien; finale dynamique et légèrement fraîche.

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

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese

Référence:

0862119

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
Cépage(s):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2029
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.