



"Un prestigieux vin rouge de la famille Allegrini"

2014 Palazzo della Torre

Veronese IGT, 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 coeur d'un vignoble charmant, le Palazzo della Torre est un chef-d'oeuvre 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:

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Dans le nez vif, des notes de cassis et de cerise se marient au chocolat crémant et à un souffle de réglisse. L'attaque douce et fruitée fait place à des arômes complexes où viennent maintenant se greffer des notes de framboises et de canneberges, la bouche est fondante et juteuse sur des nuances d'amandes grillées et de cannelle ; la diversité de saveurs ne s'estompe pas jusque dans la finale légèrement fraîche.

Elaboration:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 91/100

Pays d'origine:

Italie

Cépage(s):

75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 5% Sangiovese

Vol. alcool:

13.5 %

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.

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.

Apogée:

jusqu'en 2023

Producteur:

Allegrini

Emballage:

Carton de 6

Référence:

0862114075C6100

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 17.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Cépage(s):	75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 5% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	16 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.