2017 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Il bestseller di Allegrini

Descrizione del vino:
Palazzo della Torre è prodotto prevalentemente con i grandi vitigni veneti, Corvina e Rondinella, con un tocco di Sangiovese. La particolarità di Palazzo della Torre è che una piccola parte delle uve viene lasciata appassire dopo la vendemmia e viene assemblata con il resto del vino solo a gennaio. Il risultato è un vino rosso espressivo con un'incredibile gamma di aromi e un eccellente potenziale di invecchiamento.
Nota di degustazione:
Colore rubino, che schiarisce leggermente al disco. Naso sfaccettato che ricorda la prugna, la ciliegia rossa e un pizzico di pan di zenzero, con anche leggere note di caramello e frutta secca; al palato c'è molta morbidezza, gelatina di lamponi e ciliegia, molto ben bilanciata, completata da leggere note tostate e da un po' di malto, che danno una buona struttura a questo blend di Verona.s equilibrato, completato da leggere note tostate e da un po' di malto, che conferiscono una bella struttura a questo Verona blend; i tannini sono maturi e perfettamente integrati; esplosivo nel finale.
Abbinamenti:
Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Veneto
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Luca Maroni 91/100, Mundus Vini Silver, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Numero di articolo:	0862117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Luca Maroni 91/100, Mundus Vini Silver, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch