



2013 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Die grosse Allegrini-Referenz

Descrizione del vino:

Inmitten von bezaubernden Rebbergen liegt der Palazzo della Torre, ein Meisterstück italienischer Renaissance- Architektur. Unvergleichlich wie der nach ihm benannte Wein aus den grossen Rebsorten Venetiens, Corvina und Rondinella, abgerundet mit etwas Sangiovese. Das Besondere hier ist, dass ein Teil des Traubenguts nach der Ernte angetrocknet wird und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert wird. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit enormer Aromenvielfalt und hervorragendem Alterungspotenzial.

Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Facettenreiches Nasenbild nach Pflaumen, Preiselbeeren und etwas Lebkuchengewürz, auch sanfte Noten nach Unterholz; am Gaumen zeigt sich im Auftakt viel Schmelz, Himbeergelee und Kirschfrucht, sehr ausgewogen ergänzt durch sanfte Röstnoten, die diesem klassischen Veronese-Blend eine schöne Struktur verleihen; die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; immer neue Facetten zeigend, explosiv im Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Numero di articolo:	0862113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.