LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Palazzo della Torre
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Allegrini
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Veronese
Cépages	70% corvina, 25% rondinella, 5% sangiovese
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	La famille Allegrini est installée à Fumane, au coeur de la région de Valpolicella, depuis cinq siècles. Vers le milieu du XXe siècle, le domaine familial est progressivement transformé par Giovanni Allegrini, décédé prématurément en 1983. Mais ses fils Walter et Franco et sa fille Marilisa continuent à travailler sur les fondements qu'il avait mis en place, offrant des dimensions internationales au domaine. L'élégance actuelle des vins est l'oeuvre du fils aîné, Walter, également disparu prématurément. Il était l'homme des vignobles et il a établi les structures dans lesquelles son frère Franco et sa soeur Marilisa ont continué à se développer. Franco est responsable des nombreuses innovations sur le plan de la vinification qui ont également contribué au succès actuel des vins. Quant à Marilisa, elle a pris tout le volet commercial en charge. Aujourd'hui, le domaine compte un peu plus de 100 ha de vignobles dont sont issus un vin blanc et sept vins rouges. Du soave blanc plein de fraîcheur à La Poja et à l'Amarone à base de raisins séchés, tout l'assortiment est d'une pureté et d'une classe incomparables. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella et sangiovese: la famille Allegrini transforme tous ces cépages et d'autres encore, en vins superbes. Le Palazzo della Torre a une couleur rouge rubis profonde. Au nez, on reconnait essentiellement beaucoup de fruits des bois et de fleurs, avec petite pointe minérale. Structure moyenne et impressions de fruits secs et d'épices. Plutôt puisssant. Longue finale.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella - 240m d'altitude, orientation est, sol de craie et calcaire
Rendement	62 hl/ha
Vendange	1ère récolte manuelle mi-septembre pour les raisins qui seront séchés et 2ème récolte manuelle mi-octobre pour les raisins qui seront immédiatement vinifiés.
Vinification	Première fermentation à une température entre 24 et 32°C. Deuxième fermentation (18 jours) avec les raisins séchés à une température de 14 à 21°C. Fermentation malolactique a lieu fin mars. Passage en foudres pendant 15 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	15 mois en foudres slovènes.
Analytique	Alc: 13,5% vol total acidity 5,60 g/l dry extract 32 g/l
Production	220.000 bouteilles