LICATA
WIJNFICHE

Naam	Palazzo della Torre
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Allegrini
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Veronese
Druivensoorten	70% corvina, 25% rondinella, 5% sangiovese
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	Al vijf eeuwen lang is de familie Allegrini gevestigd in Fumane, in het hart van de Valpolicellaregio. Het familiedomein werd vanaf het midden van de 20ste eeuw geleidelijk aan opgebouwd door Giovanni Allegrini, die in 1983 overleed. Op het fundament dat door hem gegoten was, hebben zijn zonen Walter en Franco en zijn dochter Marilisa een domein van wereldklasse gebouwd. De elegantie die de wijnen vandaag hebben, is het werk van de op zijn beurt veel te vroeg gestorven oudste broer Walter. Hij was de man in de wijngaard, die de structuur heeft uitgewerkt waarbinnen broer Franco en zus Marilisa zich nu nog steeds kunnen uitleven. Franco is verantwoordelijk voor de talrijke innovaties op het vlak van vinificatie die de wijnen naar het hoogste niveau hebben getild, terwijl Marilisa de commerciële kant voor haar rekening neemt. Het domein telt tegenwoordig iets meer dan 100 hectare wijngaarden waarmee een witte en zeven rode wijnen worden gemaakt. Gaande van de verfrissende witte Soave tot de rode topwijnen La Poja en de Amarone op basis van ingedroogde druiven blinkt de portfolio uit in pure wijnen vol klasse. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella en sangiovese: de familie Allegrini verwerkt al deze (en nog andere) druivenvariëteiten in prachtige wijnen. De Palazzo della Torre heeft een diepe robijnrode kleur. In de neus herkennen we vooral veel bosfruit en bloemen met een vleugje mineraliteit.Medium structuur met impressies van gedroogd fruit en kruiden. Vrij krachtig. Lange minerale afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella - op een hoogte van 240m, oostelijke ligging, vooral krijt- en kalkbodems,
Opbrengst	62 Hl/Ha
Oogst	Eerste oogst handmatige oogst half september voor de druiven die gedroogd worden en tweede handmatige oogst half oktober voor de druiven die onmiddellijk gevinifieerd worden
Vinificatie	Eerste fermentatie aan een temperatuur variërend tussen 24°-32°C, tweede fermentatie (18 dagen) door toevoeging van gedroogde druiven, temperatuur tussen 14°-21°C, Malolacticsche fermentatie heeft eind maart plaats waarna de wijn overgeheveld wordt in tonnen waar de wijn 15 maanden in verblijft
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	15 maanden in Slavische tonnen
Analytisch	Alc: 13,5% vol total acidity 5,60 g/l dry extract 32 g/l
Productie	220.000 flessen 0,75