LICATA
WIJNFICHE

Naam	Palazzo della Torre
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
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	99,99% 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 robijnrode Palazzo della Torre weet meteen te verleiden met zijn neus vol bosfruit, kruiden en een vleugje mineraliteit. De kruidige smaak is tevens sappig met impressies van gedroogd zwart fruit en loopt uit in een aangenaam bittertje. De minerale, kruidige afdronk blijft bijzonder lang nazinderen.
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, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella - op een hoogte van 240 meter met oostelijke ligging en een bodem van vooral krijt en kalk.
Opbrengst	62 hectoliter/hectare
Oogst	Rond half september gebeurt een eerste handmatige oogst van de druiven die gedroogd zullen worden. Nadien volgt een tweede handmatige oogst half oktober van de druiven die direct gevinifieerd worden en nadien gemengd worden met de gedroogde druiven.
Vinificatie	Een eerste alcoholische gisting heeft plaats aan een temperatuur variërend tussen 24° en 32°C. Nadien volgt door toevoeging van de gedroogde druiven een tweede fermentatie gedurende nog eens 18 dagen, aan een temperatuur tussen 14° en 21° C. De malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur) heeft eind maart plaats.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de malolactische omzetting wordt de wijn overgeheveld in Slavische tonnen waar de wijn 15 maanden in verblijft.
Analytisch	13,5 % alc. vol. - totale aciditeit 5,60 g/l - droogextract 32 g/l
Productie	220.000 flessen van 0,75 liter
Recensentscores	James Suckling: 92