



## Palazzo della Torre Veronese IGT 2021

Art. Nr.: 1341821

**Hersteller:** Allegriani, Fumane di Valpolicella

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Venetien

**Gebiet (Betriebssitz):** Valpolicella

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Lehm, Kreide

**Vinifizierung/Ausbau:** Produziert durch die so genannten "Ripasso-Methode": 70 % der Trauben werden sofort nach der Ernte vinifiziert, die restlichen 30 % werden bereits früher geerntet und trocken bis Dezember. Anschließend wird der Wein mit den getrockneten Trauben ein weiteres Mal fermentiert; erste Fermentation bei 25 - 29 °C, die Mazeration dauert 11 Tage, die zweite Fermentation erfolgt bei 14 bis 20 °C und dauert 15 Tage. Ausbau: 15 Monate im Holzfass; Flaschenreife: 7 Monate.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** üppig

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 3,6 g

**Speiseempfehlung:**

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 21.30

### Verkostnotiz

Tiefdunkles Rubin, in der Nase fruchtiges Bukett mit Waldfrüchten, Ribisel und Rosinen, am Gaumen sehr dicht, samtiges Tannin, schöne Frucht und langer Abgang.