

## Palazzo della Torre 2006

<b>Denominazione</b>	Veronese, I.G.T.
<b>Vitigni</b>	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
<b>IL TERRITORIO: Valpolicella</b>	
<b>Vigneti</b>	Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella 26.39 ettari piantati tra il 1962-1989
<b>Altitudine</b>	240 m s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est - sud-est
<b>Caratteristiche del terreno</b>	Molto vario, per lo più argilloso e calcareo
<b>Sistema di allevamento</b>	Pergola Trentina
<b>Età delle viti</b>	36 anni
<b>Densità di impianto</b>	Circa 3.000 viti per ettaro
<b>Carico di gemme</b>	18 (generalmente le prime 3 gemme non sono capi a frutto)
<b>CARATTERISTICHE DELL'ANNATA</b>	
<b>Condizioni climatiche</b>	L'andamento stagionale della vendemmia 2006 è stato nella norma. Lo sviluppo vegetativo ha garantito una adeguata superficie fogliare e la fioritura ha avuto inizio nell'ultima settimana di maggio. La scarsa piovosità nei mesi di giugno e luglio ha favorito una regolare allegagione. Il buon apporto idrico nel mese di agosto ha inoltre assicurato un'ottima invaiatura. La conduzione della vendemmia si è svolta in giornate soleggiate caratterizzate da significative escursioni termiche. Questo ha permesso di raccogliere uve perfettamente sane, con elevata gradazione zuccherina ed ideale stato di maturazione fenolica. Il periodo del post-raccolta ha reso possibile un processo di appassimento rapido e sicuro garantendo quindi un'annata di ottima qualità.
<b>VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO</b>	
<b>Vendemmia</b>	Seconda quindicina di Settembre, raccolta manuale dell'uva destinata all'appassimento; seconda quindicina di Ottobre, raccolta manuale dell'uva destinata all'immediata vinificazione.
<b>Metodo di raccolta</b>	Manuale
<b>Pigiatura</b>	Pigiatura e diraspatura delle uve fresche effettuata a Settembre; pigiatura e diraspatura delle uve passite effettuate nella prima quindicina di Gennaio
<b>Fermentazione</b>	In acciaio inox a temperatura controllata
<b>Temperatura</b>	1° fermentazione: 25-29°C; 2° fermentazione: 8-22°C
<b>Durata</b>	1° fermentazione: 10 giorni; 2° fermentazione: 15 giorni ca.
<b>Ferm. malolattica</b>	Svolta a metà aprile in barrique
<b>Affinamento</b>	Maturazione in barriques di rovere francese di 2° passaggio per 15 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 7 mesi
<b>Imbottigliamento</b>	Agosto 2008
<b>DATI ANALITICI</b>	
<b>pH</b>	3.70
<b>Acidità totale</b>	5,30 g/l
<b>Grado alcolico effettivo</b>	14,02% vol.
<b>Estratto secco</b>	30,10 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	5,50 g/l
<b>SO<sub>2</sub> totale</b>	60,00 mg/l
<b>SO<sub>2</sub> libera</b>	20,00 mg/l
<b>NOTE DEGUSTATIVE</b>	
<b>Colore, aroma e sapore</b>	Per 5 anni consecutivi nella Top 100 di Wine Spectator, Palazzo della Torre proviene dal podere che circonda Villa della Torre, gioiello del Rinascimento italiano ed oggi proprietà della famiglia Allegrini. Questo vino è frutto dell'esperienza maturata nella cultura e nella pratica dell'appassimento: la maggior parte delle uve, Corvina e Rondinella, viene vinificata alla raccolta mentre il rimanente è messo ad appassire. In gennaio il vino prodotto, assemblato con il pigiato delle uve passite, dà inizio ad una seconda fermentazione; ciò gli conferisce una particolare complessità aromatica unita ad un profilo elegante ed armonico. Può invecchiare per 8-10 anni.
<b>Gastronomia</b>	Di colore rosso rubino carico si abbina facilmente a numerosi piatti della cucina italiana fra cui spiccano i risotti, eccellenti quelli con lo zafferano, i funghi porcini ed il battuto di maiale; paste classiche, come l'Amatriciana e la Carbonara, pasticcio di lasagne e gnocchi al gorgonzola e noci; carni grigliate e arrosti. Perfetto quando in tavola c'è il tagliere dei prosciutti di Parma e culatello di Zibello, esprime tutta la sua piacevolezza in compagnia di formaggi di media stagionatura, specificamente con Parmigiano Reggiano, pecorino e Monte Veronese. Il gradevole sentore d'uva passa ancora più si apprezza se il vino viene servito a 18°C in bicchiere ampio.

