

Palazzo della Torre 2007

Denominazione Vitigni Veronese, I.G.T.
70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese

Vigneti **IL TERRITORIO: Valpolicella**
Podere Palazzo della Torre, Fumane di Valpolicella
26.39 ettari piantati tra il 1962-1989

Altitudine 240 m s.l.m.

Esposizione Est - sud-est

Caratteristiche del terreno Molto vario, per lo più argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Pergola Trentina

Età delle viti 37 anni

Densità di impianto Circa 3.000 viti per ettaro

Carico di gemme 18 (generalmente le prime 3 gemme non sono capi a frutto)

Condizioni climatiche **CARATTERISTICHE DELL'ANNATA**
Il 2007 è stata senz'altro un'ottima annata, capace di rafforzare fra i consumatori e la critica internazionale il giudizio d'eccellenza che ormai da tempo accompagna la nostra produzione. La raccolta è iniziata con circa due settimane di anticipo rispetto alla media, anticipo determinato più che dall'estate molto calda, dal clima mite caratterizzante gran parte dell'inverno e della primavera. La produzione quantitativa è nei normali standard, mentre le magnifiche giornate di sole ed i notevoli sbalzi tra il giorno e la notte nella fase prevendemmiale e vendemmiale hanno favorito una perfetta maturazione, sia fenolica che zuccherina, salvaguardando l'uva da qualsiasi attacco crittogamico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Seconda quindicina di Settembre, raccolta manuale dell'uva destinata all'appassimento; seconda quindicina di Ottobre, raccolta manuale dell'uva destinata all'immediata vinificazione.

Metodo di raccolta Manuale

Pigiatura Pigiatura e diraspatura delle uve fresche effettuata a Settembre; pigiatura e diraspatura delle uve passite effettuate nella prima quindicina di Gennaio

Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura 1° fermentazione: 25-29°C; 2° fermentazione: 8-22°C

Durata 1° fermentazione: 10 giorni; 2° fermentazione: 15 giorni ca.

Ferm. malolattica Svolta a metà aprile in barrique

Affinamento Maturazione in barriques di rovere francese di 2° passaggio per 15 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 7 mesi

Imbottigliamento Agosto 2009

DATI ANALITICI

pH 3.60

Acidità totale 5,70 g/l

Grado alcolico effettivo 13.99% vol.

Estratto secco 34.00 g/l

Zuccheri residui 5,50 g/l

SO₂ totale 67,00 mg/l

SO₂ libera 21,00 mg/l

NOTE DEGUSTATIVE

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.

Gastronomia *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 arrostiti. 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.*

