

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Allegrini Palazzo Della Torre Veronese 2015
Vinícola	Allegrini
Safra	2015
País	Itália
Região	Veronese I.G.T. (Vêneto)
Tipo	tinto
Castas	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella e 5% Sangiovese
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês de segundo uso por 15 meses e, então, em grandes tanques de madeira por mais 2 meses, mais afinamento em garrafa por 7 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pontos James Suckling 91 pontos Luca Maroni 90+ pontos Robert Parker 90 pontos Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A autora desta obra de arte é a vinícola **Allegrini**, um ícone da vitivinicultura italiana.

É composto pelas tradicionais **Corvina Veronese** e **Rondinella**, com uma pequena parcela de **Sangiovese**, tendo suas uvas cultivadas na propriedade que circunda a centenária **Villa dela Torre**.

Fez-se uso da técnica do *ripasso*. Uma parte das uvas passou por um processo de **secagem** com o intuito de **apurar e concentrar aroma e sabor**. Este lote, após 90 dias e agora devidamente esmagado, encontrou a fruta vinificada tradicionalmente quando da colheita, iniciando uma **segunda fermentação**. O vinho foi, então, **envelhecido em barricas de carvalho francês** de segundo uso por **longos 15 meses**.

Os aromas de longo espectro passam por **frutas vermelhas maduras**, como morango e cereja, uma **fruta negra também madura** de mirtilo, além de notas distintas de **uva-passa** e **ameixa-seca**. As especiarias chegam doces e picantes, destacando-se noz-moscada, páprica-doce e pimenta da Jamaica. Conta ainda com um toque herbáceo de ervas frescas, e notas de **chá preto, tabaco, musgo e mentol**.

É aveludado e encorpado, entregando **taninos maduros e arredondados**, acidez marcante e final longo e persistente nas frutas passificadas. O primeiro ataque no palato, no entanto, é de fruta, madura e compotada, tendo cerejas vermelhas e ameixas como linha de frente. Notas de aniz-estrelado e noz-

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras - morango e cereja - fruta negra madura - mirtilo; uva-passa, ameixa-seca; especiarias doces e picantes como noz-moscada, páprica-doce e pimenta da Jamaica; herbáceo de ervas frescas; chá preto, tabaco, musgo e mentol

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

aveludado e encorpado, de taninos maduros e arredondados, acidez marcante e final longo e persistente nas frutas passificadas; primeiro ataque é de fruta, madura e compotada, de cerejas vermelhas e ameixas; aniz-estrelado e noz-moscada; tostado doce de fava de baunilha

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

moscada são escoltadas por um toque tostado doce de fava de baunilha.