

## Produktinformation

# Palazzo della Torre IGT 2019 (3lt.) OHK - Allegrini

Art-Nr.: APT093 / Marke: [Allegrini - Via Giare 9/11 - 37022 Fumane](#)



*Allegrini*

**129,00EUR** / Flasche

Grundpreis: 43,00EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2019

Inhalt: 3lt.

Diese "Cru" Lage des Valpolicella ergibt einen Rotwein von großem Körper und weichem Stoff. Im Gegensatz zu der traditionellen Methode des "ripasso", wurde hier ein absolut innovatives Verfahren angewandt. 70 Prozent der Trauben der Ernte von Palazzo della Torre wurden sofort nach der Weinlese klassisch gekeltert. Die restlichen 30 Prozent der Trauben ließ man jedoch bis Ende Dezember eintrocknen, um sie dann mit dem Wein nachzuvergären, der aus der ersten Lese der ungetrockneter Trauben entstand

REBSORTEN Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%

LAGE

Der Weinberg "Cru - Palazzo della Torre" befindet sich auf einer nach Osten ausgerichteten Hanglage in der Gemeinde Fumane, auf 240 Meter über dem Meer. Die 11,50 Hektar große Parzelle wurde zwischen 1962 und 1989 angelegt



## Produktinformation

Der Boden ist größtenteils kreide- und kalkhaltig

### KULTIVIERUNGS-SYSTEM

Es wurden ca. 3.000 Stöcke pro Hektar in Hanglage gepflanzt gemäß dem klassischen Kultivierungssystem "Pergola trentina". Die ertragbringenden Rebstöcke sind durchschnittlich 23 Jahre alt und weisen nach dem Rebschnitt 14 Knospenaugen aus (davon sind die ersten 3 Knospenaugen nicht Ertragsfähig)

### WEINLESE

In den zweiten Hälfte des Septembers werden die Trauben für die Trocknung von Hand gelesen. Die Trauben für die sofortige Vinifizierung werden in der ersten Oktoberhälfte gelesen

### VINIFIZIERUNG

Bei der ersten Gärung werden die Trauben zuerst entrappt und sanft gepresst. Die anschließende Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 24 bis 32 Grad über einen Zeitraum von 11 Tagen, dabei wird der Most täglich umgewälzt. Die zur zweiten Fermentation bestimmten getrockneten Trauben werden ebenfalls entrappt und sanft gepresst. Hier vollzieht sich die Gärung Anfang Januar über einen Zeitraum von 18 Tagen, bei 14 bis 22 Grad Celsius. Der Most wird auch hier täglich umgewälzt. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung wird der Wein zur Reifung in Holzfässer umgefüllt. Die Faßreifung beträgt 15 Monate. Nach Abfüllung reift der Wein noch weitere 9 Monate in der Flasche, bevor er für den Verkauf freigegeben wird

### ANALYTISCHE DATEN

Gesamtsäure: 5,70 g/l

pH-Wert: 3,48

Gesamttrockenextrakt: 29,50 g/l

Gesamtalkoholgehalt: 13,50%

Restzucker: 3,2 g/l

SO<sub>2</sub>-gesamt: 70 mg/l

Anbauland: Italien

Region: Veneto

Allergenhinweis: Enthält Sulfite