



VILLA DELLA TORRE

**VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE D.O.C.
2021**

70% Corvinone
20% Corvina
10% Rondinella



REGIONE: Veneto

AREA: Valpolicella Classica, comune di Fumane di Valpolicella

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Villa Della Torre

ALTITUDINE: 200 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Est - Sud/Est

TIPOLOGIA DI TERRENO: Limoso-argilloso con presenza di calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 viti/Ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in cassoni da 200 kg tra fine settembre e inizio ottobre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve e fermentazione in tini di acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: Inizialmente a freddo ad una temperatura di 15° C fino a raggiungere i 30° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 3 settimane

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

AFFINAMENTO: 6 mesi in cemento e 12 mesi in tonneau di rovere da 5hl, seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,6 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 0,9 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 28,7 g/l | **PH:** 3,45

VILLA DELLA TORRE: Villa Della Torre, splendido monumento del Rinascimento Italiano, è oggi patrimonio della Famiglia Mastella Allegrini ed è sede di rappresentanza del Gruppo Marilisa Allegrini. Il progetto di Giulio Romano e Michele Sanmicheli intendeva ispirarsi alla Domus dell'Antica Roma con tutti i suoi fasti ed il suo splendore. Ecco perciò il Peristilio, vero cuore della casa, assieme ai motivi Cinquecenteschi dell'Acqua, simboleggiata dalla Peschiera, e del Fuoco, immortalato nei Camini Mascheroni del grande decoratore Giovan Battista Scultori. Il Tempietto a pianta ottagonale descritto dal Vasari ed il Bucintoro dedicato a Giove Ammone completano lo straordinario effetto scenico dell'intero complesso monumentale e ne confermano l'importanza storico-artistica. Oggi ospita un Wine&Art Relais ed è sede dell'azienda vitivinicola Villa Della Torre.

IL BROLO DELLA VILLA: Villa Della Torre è circondata da quello che Marilisa Allegrini ama definire un "giardino di viti". Il Brolo di Villa Della Torre, con le mura antiche che delimitano i suoi confini, custodisce un vigneto di dieci ettari in cui il Corvinone è la varietà predominante. I due vini che qui si producono – Valpolicella Classico Superiore e Amarone della Valpolicella Classico – rappresentano un'evoluzione consapevole degli stili classici. Enfatizzano freschezza, parlano di precisione e mettono in risalto le caratteristiche uniche di questo vigneto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Valpolicella Classico Superiore di Villa Della Torre, nel calice, si presenta di colore rosso rubino mediamente carico. Il bouquet esprime aromi di lampone, piccoli frutti di bosco, sfumature di vaniglia e spezie. Al palato ha una buona struttura con tessitura tannica sottile, ben integrata ed un finale fresco e persistente. Armonioso ed equilibrato, ha una beva piacevolmente morbida e fresca, capace di renderlo molto versatile negli abbinamenti con il cibo. Gradevole nella sua versione giovanile, assumerà ulteriore piacevolezza con l'affinamento in bottiglia.

CURIOSITÀ: Il disegno in etichetta raffigura il sito di Villa Della Torre in lieve declivio e articolato per piani scalari. Un gioco di prospettive lungo una sequenza che dal primo cortile conduce al cuore della villa, un cortile porticato che riprende il Peristilium della domus latina e che, da lì, attraverso la Peschiera, accede al giardino e al ninfeo inferiore.

SERVIZIO: Si consiglia di servire ad una temperatura di 18° C in ampi calici da vino rosso.

FORMATO: 750 ml
