

Nom	Lugana
Millésime	2022
Producteur	Allegrini
Style de vin	moyennement rond, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOC Lugana
Cépages	4% cortese, 96% turbiana
Description	La famille Allegrini est installée à Fumane, au coeur de la région de Valpolicella, depuis cinq siècles. Vers le milieu du XXe siècle, le domaine familial est progressivement transformé par Giovanni Allegrini, décédé prématurément en 1983. Mais ses enfants Walter, Franco et Marilisa continuent à travailler sur les fondements qu'il avait mis en place, offrant une dimension internationale au domaine. L'élégance actuelle des vins est l'oeuvre du fils aîné, Walter, également disparu prématurément. Il était l'homme des vignobles et il a établi les structures dans lesquelles son frère Franco et sa soeur Marilisa ont continué à se développer. Franco est responsable des nombreuses innovations sur le plan de la vinification qui ont également contribué au succès actuel des vins. Quant à Marilisa, elle a pris tout le volet commercial en charge. Aujourd'hui, le domaine compte un peu plus de 100 ha de vignobles et ses vins se retrouvent sur les plus belles tables du monde. Du soave blanc plein de fraîcheur à La Poja et à l'Amarone à base de raisins séchés, tout l'assortiment est d'une pureté et d'une classe incomparables. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella et sangiovese: la famille Allegrini transforme tous ces cépages et d'autres encore, en vins superbes. Ce Lugana est de couleur jaune paille clair avec des reflets verdâtres. Au nez, les notes florales se mêlent à un soupçon d'amande. La bouche est gracieuse, stylisée, bien définie, serrée et savoureuse.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Lombardie - Pozzolengo, Brescia. Situé à 100 m au-dessus du niveau de la mer. Exposition sud-ouest, sol argileux.
Vendange	Récolte manuelle en septembre.
Elevage	4 mois en cuves inox.
Analytique	Acidité totale: 5,85 g/l - sucre résiduel: 3,2 g/l - extrait sec: 23,7 g/l - pH: 3,31
Notes des critiques	jamesuckling.com: 91

