LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Lugana
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
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
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Au cœur de la Valpolicella, dans le pittoresque village de Fumane, se trouve le domaine iconique Allegrini. Depuis le XVIe siècle, la famille y produit du vin en harmonie avec son terroir. Mais c'est dans les années 1960 que tout change : Giovanni Allegrini, visionnaire et pionnier, révolutionne la région avec un œil exigeant sur la qualité, une sélection rigoureuse des raisins et des techniques innovantes, tant à la vigne qu'en cave. À son décès en 1983, ses enfants Franco, Walter et Marilisa prennent la relève. Aujourd'hui, ce sont leurs enfants, Francesco, Giovanni, Matteo et Silvia, qui poursuivent la mission familiale avec la même passion, mêlant durabilité, innovation et respect de la nature. Le domaine compte désormais plus de 100 hectares, avec une gamme impressionnante de vins : du blanc frais au rouge iconique, pensez Soave, La Poja, Amarone…Finesse, tradition et caractère dans chaque verre, la signature d'une famille engagée. Ce Lugana est de couleur jaune paille clair avec des reflets verdâtres. Sa fraîcheur vive et sa belle salinité s'accordent parfaitement à une complexité aromatique de jasmin, de pêche blanche et de bergamote. En bouche, il est frais et persistant, avec une finale longue où réapparaissent des notes de fruits mûrs et d'agrumes.
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.
Vinification	Les raisins sont pressés dans un environnement inerte, puis fermentés en cuves inox à une température comprise entre 14 et 15 °C.
Elevage	4 mois en cuves inox.
Analytique	Acidité totale: 5,95 g/l - sucre résiduel: 2,1 g/l - extrait sec: 23,5 g/l - pH: 3,22





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)