

Nom	Soave
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Allegrini
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Soave
Cépages	20% chardonnay, 80% garganega
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 XVI^e 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 Soave donne beaucoup de plaisir avec son nez frais et fin, avec des notes d'agrumes. En bouche, vous trouvez un fruité exubérant et de la fraîcheur en finale. Un vin de plaisir immédiat.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Mezzane di Sotto, zona collinare, orientation sud-est, 150 à 250 m d'altitude, sous-sol calcaire d'origine volcanique, vignes plantées en 1983.
Vendange	Fin septembre, début octobre.
Vinification	Pressurage doux, cryomacération pendant 18h à 10°C en cuves inox. Fermentation malolactique partielle.
Elevage	14 mois en cuves inox.
Analytique	Acidité totale: 6,40 g/l - sucre résiduel: 3,4 g/l - pH: 3,20
Production	50.000 bouteilles

