

Naam	Lugana
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Allegrini
Wijnstijl	medium-vol, subtiel, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, prominente zuren
Appellatie	DOC Lugana
Druivensoorten	4% cortese, 96% turbiana
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	In het hart van Valpolicella, in het schilderachtige Fumane, vind je het iconische wijndomein Allegrini. Al sinds de 16de eeuw maakt de familie wijn in harmonie met de streek, maar de echte ommekeer kwam er in de jaren 1960 met Giovanni Allegrini. Hij wordt beschouwd als één van de grote vernieuwers van Valpolicella: een man met een scherp oog voor kwaliteit, die nauwgezet druiven selecteerde en innovatieve technieken introduceerde in de wijngaard én de kelder. Na zijn overlijden in 1983 namen zijn kinderen Franco, Walter en Marilisa het roer over. Vandaag zijn het hun kinderen, Francesco, Giovanni, Matteo en Silvia, die met dezelfde passie het domein leiden. Ze bouwen verder op de stevige fundamenten die Giovanni ooit legde, met oog voor duurzaamheid, innovatie en respect voor de natuur. Ondertussen telt het domein meer dan 100 hectare, met een indrukwekkend gamma van fris wit tot iconisch rood, denk aan Soave, La Poja, Amarone...Pure finesse, traditie en karakter, rechtstreeks uit de handen van een familie met een missie. Deze Lugana is licht strogeel van kleur met groenige reflecties. Zijn levendige frisheid en mooie ziltigheid gaan hand in hand met een aromatische complexiteit van jasmijn, witte perzik en bergamot. De smaak is fris en lang, met een aanhoudende afdronk waarin rijp fruit en citrus opnieuw naar voren komen.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, terrines, schaal- en schelpdieren, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	Lombardije - Pozzolengo, Brescia. 100m boven zeeniveau. Zuid-westelijke ligging, Kleiachtige bodem.
Oogst	Handmatig geplukt in september.
Vinificatie	De druiven worden geperst in een inerte omgeving en vervolgens vergist in roestvrijstalen tanks bij een temperatuur tussen 14 en 15 °C.
Opvoeding	4 maanden in inox tanks.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,95 g/l - restdsuikers: 2,1 g/l - droogextract: 23,5 g/l - pH: 3,22

