

Naam	Soave
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Allegrini
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOC Soave
Druivensoorten	20% chardonnay, 80% garganega

Omschrijving

Al vijf eeuwen lang is de familie Allegrini gevestigd in Fumane, in het hart van de Valpolicellaregio. Het familiedomein werd vanaf het midden van de 20ste eeuw geleidelijk aan opgebouwd door Giovanni Allegrini, die in 1983 overleed. Op het fundament dat door hem gegoten was, hebben zijn zonen Walter en Franco en zijn dochter Marilisa een domein van wereldklasse gebouwd.

De elegantie die de wijnen vandaag hebben, is het werk van de op zijn beurt veel te vroeg gestorven oudste broer Walter. Hij was de man in de wijngaard, die de structuur heeft uitgewerkt waarbinnen broer Franco en zus Marilisa zich nu nog steeds kunnen uitleven.

Franco is verantwoordelijk voor de talrijke innovaties op het vlak van vinificatie die de wijnen naar het hoogste niveau hebben getild, terwijl Marilisa de commerciële kant voor haar rekening neemt.

Het domein telt tegenwoordig iets meer dan 100 hectare wijngaarden waarmee een witte en zeven rode wijnen worden gemaakt. Gaande van de verfrissende witte Soave tot de rode topwijnen La Poja en de Amarone op basis van ingedroogde druiven blinkt de portfolio uit in pure wijnen vol klasse. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella en sangiovese: de familie Allegrini verwerkt al deze (en nog andere) druivenvariëteiten in prachtige wijnen.

De bleekgele Soave van Allegrini geurt aangenaam naar pompelmoes en bloemen. De smaak is bijzonder sappig; een echt gultig fruitbeestje met nog een minerale toets. Gemakkelijke allemansvriend die zowel past als aperitief als bij lichte maaltijden.

Serveren bij

aperitief, charcuterie, terrines, schaal- en schelpdieren, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels

Oorsprong

Wijngaarden in het heuvelachtige Mezzane di Sotto, met zuidoostelijke oriëntatie op een hoogte tussen de 150 en 250 meter. De ondergrond is kalkrijk en van vulkanische oorsprong. De wijngaarden werden aangeplant in 1983.

Oogst

Eind september, begin oktober.

Vinificatie

Eerst worden de druiven zacht geperst waarna ze een koude schilweking ondergaan gedurende 18 uren aan 10° C in inox tanks. Een deel van de wijn ondergaat een malolactische omzetting waardoor het nogal agressieve appelzuur in het zachtere melkzuur wordt omgezet.

Opvoeding

14 maanden in inox vaten.

Analytisch

Totale aciditeit: 6,40 g/l - restsuikers: 3,4 g/l - pH: 3,20

Productie

50.000 flessen

