

Naam	Soave
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Allegrini
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOC Soave
Druivensoorten	20% chardonnay, 80% garganega
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.

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

