LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Soave
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Allegrini
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Soave
Cépages	20% chardonnay, 80% garganega
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	La famille Allegrini est installée à Fumane, au coeur de la région de Valpolicella, depuis cinq siècles. Vers le milieu du XXe siècle, le domaine familial est progressivement transformé par Giovanni Allegrini, décédé prématurément en 1983. Mais ses fils Walter et Franco et sa fille Marilisa continuent à travailler sur les fondements qu'il avait mis en place, offrant des dimensions internationales au domaine. L'élégance actuelle des vins est l'oeuvre du fils aîné, Walter, également disparu prématurément. Il était l'homme des vignobles et il a établi les structures dans lesquelles son frère Franco et sa soeur Marilisa ont continué à se développer. Franco est responsable des nombreuses innovations sur le plan de la vinification qui ont également contribué au succès actuel des vins. Quant à Marilisa, elle a pris tout le volet commercial en charge. Aujourd'hui, le domaine compte un peu plus de 100 ha de vignobles dont sont issus un vin blanc et sept vins rouges. Du soave blanc plein de fraîcheur à La Poja et à l'Amarone à base de raisins séchés, tout l'assortiment est d'une pureté et d'une classe incomparables. Corvina, corvinone, oseleta, rondinella et sangiovese: la famille Allegrini transforme tous ces cépages et d'autres encore, en vins superbes. 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 250m d'altitude, sous-sol calcaire d'origine volcanique, vignes plantées en 1983.
Rendement	-
Vendange	fin septembre, début octobre.
Vinification	pressurage doux, cryomacération pendant 18h à 10°C en cuves inox. Fermentation malolactique partielle.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	13% Vol. total acidity 5,90 g/l dry extract 22 g/l pH 3,21
Production	50.000 bouteilles 0,75