LICATA
WIJNFICHE

Naam	Soave
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Allegrini
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Soave
Druivensoorten	20% chardonnay, 80% garganega
Alcohol percentage	99,99% vol
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 guitig fruitbeestje met nog een minerale toets. Gemakkelijke allemansvriend die zowel als aperitief past 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.
Opbrengst	-
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.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	-
Analytisch	13% Vol. totale aciditeit 5,90 g/l - droogextract 22 g/l - pH 3,21
Productie	50.000 flessen van 0,75 liter