

# Allegrini

## Lugana Oasi Mantellina

DOC 2024



**Regione** Lugana, Lombardia, Italia

**Ubicazione** I vigneti si trovano nell'Oasi Mantellina, nel comune di Pozzolengo, a 100 m s.l.m.

**Esposizione** Sud-Ovest

**Suolo** Argilloso

**Sistema di allevamento** Guyot



Turbiana 95%, Cortese 5%



Vendemmia manuale nel mese di settembre.



### Vinificazione

Dopo la fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra i 14 e i 15°C, riposa sui propri lieviti 4 mesi prima di essere imbottigliato. Fa ulteriori due mesi in bottiglia prima della messa in commercio.



750 ml



**Grado alcolico** 13,13% Vol

**Acidità totale** 5,95 g/l

**Residuo zuccherino** 2,1 g/l

**Estratto secco** 23,5 g/l

**PH** 3,22



Il **Lugana DOC Allegrini** è un vino bianco di grande impronta territoriale. La sapidità che lo contraddistingue e la sua freschezza incontrano la complessità aromatica di questo vino, che spazia da note di gelsomino, pesca bianca e bergamotto ma anche mandorla e un sottile profilo iodato. Al palato è fresco, con sentori di agrumi e frutta matura che ritornano con lunga persistenza.



La **vendemmia 2024** ha confermato l'importanza delle scelte agronomiche strategiche, in particolare la coltivazione in aree collinari, fondamentali per garantire qualità e sanità delle uve. Dopo un inverno mite e una primavera piovosa con temperature sotto la media, l'estate ha visto un improvviso aumento del caldo, richiedendo un'attenta gestione idrica per evitare stress alle viti. Settembre ha riportato temperature più miti e ampie escursioni termiche, favorendo la complessità aromatica. L'adozione di tecnologie di monitoraggio climatico ha permesso di ottimizzare i trattamenti e migliorare la sostenibilità. La vendemmia, iniziata a inizio settembre, ha visto una maturazione equilibrata, con uve sane e di ottima qualità.



Il **Lugana DOC Allegrini** è un vino con una grande sapidità e complessità. Trova il suo abbinamento perfetto con sushi e sashimi, ma anche con piatti mediterranei come una pasta alle vongole o un cous cous alle verdure e spezie. Perfetto in abbinamento con il pesce di mare, come un branzino al sale o l'orata alle erbe mediterranee.



Lugana DOC

Desenzano del Garda

Sirmione

Peschiera del Garda

DOC

BEST AWARDS



JAMESUCKLING.COM

3 times 90+

falstaff

3 times 90+

Rosso

MERANO WINE HUNTER AWARDS