

Allegriini

Soave Oasi San Giacomo

DOC 2024



Regione Soave, Veneto, Italia

Ubicazione Le uve vengono raccolte presso i comuni di Mezzane di Sotto e Lavagno a 150m s.l.m.

Esposizione Sud-Ovest

Suolo Prevalentemente di origine vulcanica

Sistema di allevamento Guyot



Garganega



Manuale, avviene tra fine settembre e inizio ottobre.



Vinificazione

Le uve subiscono crio-macerazione per 18 ore a una temperatura di 10°C. La fermentazione avviene in acciaio a una temperatura controllata di 15°C per 8/10 giorni. Prima di essere imbottigliato il vino rimane a contatto con le proprie fecce fini per 4 mesi.



750 ml



Grado alcolico 12,85% Vol

Acidità totale 5,90 g/l

Residuo zuccherino 2.0 g/l

Estratto secco 23,2 g/l

PH 3,30



La sua acidità rinfrescante è ben integrata con un'intensa aromaticità fatta di fiori bianchi come il sambuco e agrumi come il pompelmo e il lime, il tutto sorretto da una intrigante nota di pesca bianca. Il sorso è piuttosto lungo, con una sapidità vulcanica che persiste in bocca.



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 Soave Allegriini è un vino giovane, con un'acidità croccante che si abbina con un risotto allo zafferano o uno spaghetti allo scoglio. Con la sua parte agrumata è perfetto con piatti mediterranei come una grigliata di pesce o un'insalata di pollo con finocchi e arance.

