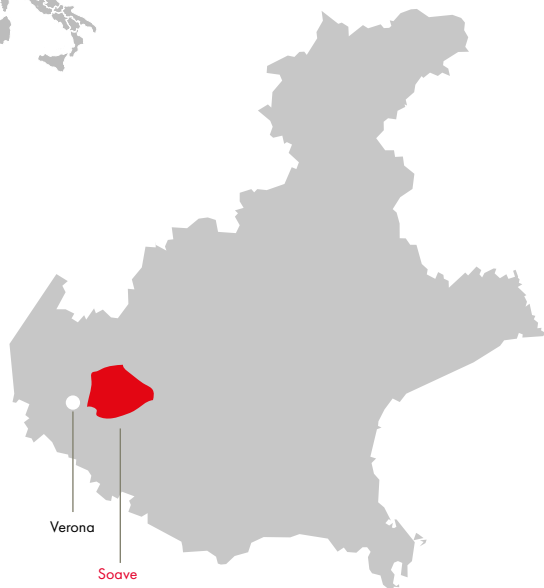


Allegrini

Soave Oasi San Giacomo

DOC 2025



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 12,50% Vol

Acidità totale 5,55 g/l

Residuo zuccherino 2,3 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.



L'**annata 2025** è stata caratterizzata da un andamento climatico articolato, ma nel complesso favorevole, che ha richiesto attenzione costante e scelte puntuali nel vigneto. Le buone precipitazioni invernali hanno assicurato adeguate riserve idriche, mentre una primavera fresca e instabile ha favorito uno sviluppo vegetativo graduale e una buona sanità delle uve. Dopo un avvio estivo con temperature elevate, il clima si è stabilizzato, accompagnando in modo ottimale l'invasatura e maturazione. Le escursioni termiche di fine stagione e la positiva risposta delle aree collinari hanno contribuito a preservare freschezza e complessità aromatica. La vendemmia ha consentito di conferire in cantina uve sane, equilibrate e di elevato profilo qualitativo.



Il Soave Allegrini 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.

