

# Soave

Soave DOC 2014

[Allegrini](#)

---

Il Soave Doc Allegrini, come il suo stesso nome ricorda, è un vino morbido e aggraziato, capace di donare sensazioni di freschezza unite a persistenti note aromatiche. La purezza della vinificazione in acciaio ne mette in evidenza l'equilibrata mineralità. Colore giallo paglierino brillante, libera al naso profumi di fiori di campo, pompelmo rosa e cedro. La sua persistenza aromatica fa presupporre una buona tenuta nel tempo.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo  
**Sottotipo** Bianco  
**Disciplinare** Soave  
**Denominazione** DOC  
**Annata** 2014  
**Nazione di produzione** Italia  
**Regione di produzione** Veneto  
**Localizzazione** Mezzane di Sotto, zona collina  
**Vitigno** Garganega 80% ;Chardonnay 20%  
**Gradazione** 13.00 % vol.  
**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Colore giallo paglierino brillante  
**Gusto** Morbido ed aggraziato, capace di donare sensazioni di freschezza, unite a persistenti note aromatiche  
**Profumo** Libera al naso profumi di fiori di campo, pompelmo rosa e cedro. La sua persistenza aromatica fa presupporre una buona tenuta nel tempo  
**Abbinamenti** Antipasti di pesce, soprattutto carpacci e salmone affumicato, primi con risotti allo zafferano, secondi piatti di pesce alla griglia

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Ovest  
**Altitudine** 150-250 m s.l.m. m  
**Tipologia terreno** Calcareo, di origine vulcanica  
**Allevamento** Guyot  
**Densità impianto** Circa 6.250 viti per ettaro  
**Età ceppi** 32 anni  
**Epoca vendemmia** tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre  
**Tipo raccolta** Manuale  
**Vinificazione** Pigiatura: Soffice, dell'uva diraspata Vinificazione: Criomacerazione sulle bucce per 18 ore a 10°C  
Fermentazione: In vasche di acciaio inox da 200 hl a temperatura controllata  
**Affinamento** Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia