

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	Calcereo, 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: Crio-macerazione 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