

Corte Giara soave - garganega

Italie - DOC Soave

La famille Allegrini a joué un rôle majeur dans l'histoire de la région de Fumane et Valpolicella depuis le XVIème siècle. Elle a transmis sa passion de la viticulture et de la production de vins de génération en génération. La Maison Allegrini est le résultat de l'intelligence et du dur labeur de Giovanni Allegrini, un homme pragmatique et instinctif qui a développé une culture de la vigne à la fois forte, efficace et toujours innovante. A sa mort en 1983, ses enfants ont repris le domaine. Franco Allegrini est aujourd'hui le responsable technique du domaine alors que sa sœur, Marilisa Allegrini est en charge de la partie commerciale.

Allegrini

Contrairement aux idées reçues, le vignoble italien aurait été implanté par le peuple Strusque, les Grecs auraient ensuite amélioré et modifié l'encépagement, et baptisé ce pays "Oenotria" : le pays du vin. A l'apogée de l'empire romain, le vin tenait une place importante dans la vie quotidienne et déjà certaines régions se démarquaient par l'excellence de leur produit, il n'y a pas un endroit où la vigne ne pousse pas en Italie. Le climat méditerranéen est idéal pour ce type de culture, chaud et sec. Au sud et en Sicile, le climat donne des vins généralement chaleureux et gourmands. Le nord et le centre sont plus tempérés, c'est souvent là que se trouveront les cuvées les plus réputées. L'Italie regorge de variétés de cépages autochtones, on en recense plus d'un millier, certains produisent des vins de plaisir, d'autres se montrent bien adaptés à leur terroir et offrent des crus exceptionnels.



Sol de Moraine. Vendanges mécaniques. 80% Garganega, 20% Chardonnay



Pressurage léger des baies. Fermentation en cuve inox à 14/15°C pendant 8 jours



4 mois en cuve inox et 2 mois en bouteilles



Poissons grillés, fruits de mer, paëlla, morue, salade césar et fruits exotiques



10 - 11 °C



1 - 2 ans



Robe brillante, jaune paille à reflets verts. Ce classique vin blanc de Vérone est épatant par sa fraîcheur et de par ses arômes de fleurs sauvages, pêche blanche et autres notes végétales

Le garganega est un très ancien cépage blanc local de Vénétie où il joue un rôle important dans de nombreuses appellations. Souvent assemblé au trebbiano di soave, les proportions des deux cépages dans l'assemblage déterminent le profil gustatif du vin. Le garganega donne des vins qui vieillissent merveilleusement, ce qu'on ignore souvent.

Dans le nord de l'Italie, le Chardonnay donne des vins fruités avec une bonne tenue en bouche. Certains sont élevés en méthode champenoise avec un certain bonheur.

