



Soave DOC

Oasi San Giacomo, Allegriani

Un rêve pour pour les douces soirées d'été

Description:

Les vins de Soave sont quelque peu tombés dans l'oubli ces derniers temps, ce qui est particulièrement regrettable car ils sont de vraies découvertes à des prix imbattables. Le Soave d'Allegriani est un vin blanc fruité, vif et concentré qui malgré toute sa substance conserve sa légèreté. Un pur vin d'été, qui accompagne à merveille les grillades comme les fruits de mer.

Profil aromatique:

Jaune clair, reflets dorés. Bouquet de rêve, expressif et très intense révélant des notes d'agrumes et de fruits jaunes à noyau, ainsi qu'un peu de poivre blanc. Dansant et fruité en bouche, il dévoile une belle fraîcheur et reste d'une grande élégance, malgré son intensité; finale vibrante avec beaucoup de personnalité.

Va bien avec:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Appellation: Soave

Producteur: Allegriani

Fabrication: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 80% Garganega, 20% Chardonnay

N° article: 1078625

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	80% Garganega, 20% Chardonnay
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	4 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.