



Soave DOC

Oasi San Giacomo, Allegrini

Un rêve pour pour les douces soirées d'été

Beschreibung:

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'Allegrini 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.

Degustationsnotiz:

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.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Soa

Produzent: Allegrini

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 80% Garganega, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 1078623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	80% Garganega, 20% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés