



2020 Soave DOC

Oasi San Giacomo, Allegrini

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'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.

Note de dégustation:

Jaune pâle aux accents tirant sur le vert. Joli bouquet de fleurs blanches, rappelant la camomille et le tilleul, avec des notes de groseilles à maquereau. En bouche les arômes sont délicats et élégants, avec des nuances de mirabelle et d'agrumes, sur un

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Soave
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	80% Garganega, 20% Chardonnay
Référence:	1078620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	80% Garganega, 20% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés