



2022 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 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 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):

Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20, Falstaff 91/100

Elevage:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

80% Garganega, 20% Chardonnay

Référence:

1078622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20, Falstaff 91/100
Cépage(s):	80% Garganega, 20% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés