



Soave DOC

Oasi San Giacomo, Allegrini

Un sogno per le miti serate estive

Descrizione:

I vini di Soave sono caduti un po' nel dimenticatoio negli ultimi tempi, il che è particolarmente deplorabile perché si tratta di vere e proprie scoperte a prezzi imbattibili. Il Soave di Allegrini è un vino bianco fruttato, vivace e concentrato che mantiene la sua leggerezza nonostante la sua sostanza. È un vino estivo puro, perfetto per accompagnare carni alla griglia e frutti di mare.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi dorati. Un bouquet sognante, espressivo e molto intenso che rivela note di agrumi e frutta a nocciolo giallo, oltre a un tocco di pepe bianco. Al palato, danzante e fruttato, rivela una bella freschezza e rimane molto elegante nonostante la sua intensità; finale vibrante con molta personalità.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Soave

Produttore: Allegrini

Produzione: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 80% Garganega, 20% Chardonnay

Numero articolo: 1078625

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Paese di origine: Italia
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 80% Garganega, 20% Chardonnay
Maturità di degustazione: 8 anni da bere
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.