



Soave DOC

Oasi San Giacomo, Allegrini

Un sogno per le miti serate estive

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Soa

Produzent: Allegrini

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 80% Garganega, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 1078623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Garganega, 20% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi