



2020 Soave DOC

Oasi San Giacomo, Allegrini

Un sogno per le miti serate estive

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Giallo pallido con accenti verdi. Un bel bouquet di fiori bianchi, che ricorda la camomilla e i fiori di tiglio, con note di uva spina. Al palato, aromi delicati ed eleganti, con note di prugna mirabelle e agrumi, con un accenno di anice e una piacevole freschezza; molto presente nel finale di media lunghezza.

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Paese d'origine: | IT |
| Regione: | Veneto |
| Sottoregione: | Soave |
| Produttore: | Allegrini |
| Valutazioni: | James Suckling 91/100, Score 18/20 |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Maturità: | Al culmine |
| Varietà d'uva: | 80% Garganega, 20% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 1078620 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Origine: | IT |
| Valutazioni: | James Suckling 91/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 80% Garganega, 20% Chardonnay |
| Maturità: | Al culmine |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |