



2022 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 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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

IT

Regione:

Veneto

Sottoregione:

Soave

Produttore:

Allegrini

Valutazioni:

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

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

80% Garganega, 20% Chardonnay

Numero di articolo:

1078622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 17.5/20, Falstaff 91/100
Varietà d'uva:	80% Garganega, 20% Chardonnay
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi