2023 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 deplorevole 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:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Soave
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	80% Garganega, 20% Chardonnay
Numero di articolo:	1078623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Soave DOC

Oasi San Giacomo
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Garganega, 20% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch