ACQUISTATO IL .....

Soave DOC "Oasi San Giacomo" 2024 2024



Un piacevole bianco, fresco e aromatico

Soave è un piccolo borgo arroccato su una collina nel veronese. Lo si può osservare già in lontananza circondato da vigneti e cinto da una antica muratura medievale. Un territorio meraviglioso, di lontana origine vulcanica, anche se oggi di vulcani attivi, per fortuna, non ce ne sono più. Da cui provengono vini di assoluta piacevolezza ed equilibrio. Proprio come questo Soave Doc prodotto dalla storica cantina Allegrini. Un bianco morbido e minerale, capace di conciliare freschezza e aromaticità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, non troppo intenso. Al naso sentori di pompelmo rosa e cedro, note di fiori di campo e una punta di balsamicità. In bocca è fresco, con un ricordo evidente di minerali ma soprattutto con una piacevolissima persistenza aromatica.

È considerato uno dei produttori simbolo della Valpolicella Classica, riconosciuto da sempre come una delle cantine italiane più importanti e significative. Azienda di proprietà della famiglia Allegrini sin dal XVI secolo, oggi può contare su oltre cento ettari di vigneto nelle zone storiche della denominazione. Attenti all'innovazione e al rispetto per l'ambiente, puntano a raggiungere la piena sostenibilità e la certificazione biologica. In cantina, nel corso degli anni, sono state molte novità e migliorie, a partire dall'uso della barrique per ridurre il periodo di invecchiamento per non snaturare l'impronta varietale delle uve.

La Vigna

Terreno	Calcareo, di origine vulcanica.
Esposizione	Sud-Ovest, 150/250m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	Circa 6.250 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 80%, Chardonnay 20%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Sushi e sashimi
Vinificazione	Crio-macerazione sulle bucce per 18 ore a 10¡C Fermentazione in vasche di acciaio inox da 200 Hl a temperatura controllata. Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Come il suo stesso nome ricorda un vino morbido e aggraziato, capace di donare sensazioni di freschezza unite a persistenti note aromatiche. La purezza della vinificazione in acciaio ne mette in evidenza lÕequilibrata mineralitˆ. Colore giallo paglierino brillante, libera al naso profumi di fiori di campo, pompelmo rosa e cedro. La sua persistenza aromatica fa presupporre una buona tenuta nel tempo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821