

## Corte Giara Soave



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 10.00 st.C

**KRAJ** Włochy

**REGION** Veneto

**APELACJA** Soave DOC

**SZCZEP** Chardonnay, Garganega

**RODZAJ** Wytrawne

**KOLOR** Białe

**POJEMNOŚĆ** 750 ml

### **Aromat:**

Intensywny słomkowo-żółty kolor z zielonymi refleksami. Bogate aromaty kwiatowo-owocowe, brzoskwińowe nuty przeplatają się z zapachem dzikich kwiatów.

### **Smak:**

W ustach świeże i proste z elastycznym ciałem, dobrze zrównoważone i gładkie.

### **Potrawy:**

Dorada w soli, risotto alla milanese

Allegrini

*Allegrini*

**Allegrini** to jedna z najbardziej prestiżowych i wpływowych rodzin winiarskich w regionie Valpolicella, której historia sięga XVI wieku. Od pokoleń rodzina Allegrini kształtuje tożsamość apelacji, łącząc głęboki szacunek dla tradycji z nowoczesnym podejściem do jakości i innowacji. Kluczową postacią w rozwoju winnicy był Giovanni Allegrini, który w XX wieku wprowadził przełomowe zmiany w uprawie winorośli i produkcji wina, przyczyniając się do międzynarodowego sukcesu regionu.

Dziś winnica prowadzona jest przez kolejne pokolenie rodziny, które kontynuuje wizję opartą na doskonałości, zrównoważonym rozwoju i autentycznym wyrazie terroir. Allegrini słynie z produkcji wybitnych win, takich jak Amarone della Valpolicella, Palazzo della Torre czy La Poja, które stały się ikonami włoskiego winiarstwa.

Filozofia producenta opiera się na harmonii między naturą a technologią - z jednej strony dbałość o winnice i środowisko, z drugiej precyzyjna winifikacja i kontrola jakości. Dzięki temu wina Allegrini charakteryzują się elegancją, strukturą i dużym potencjałem dojrzewania.

Allegrini to synonim klasy, innowacji i nieustannego dążenia do perfekcji, a jednocześnie wierne odzwierciedlenie ducha Valpolicella.