



Solosole

Vermentino Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro

Un Vermentino du Bolgheri signé Marilisa Allegrini

Description:

La famille Allegrini a le don pour produire le Vermentino très tendance de Bolgheri, en Toscane. Solosole est un Vermentino merveilleusement parfumé, d'une fraîcheur envoûtante avec une touche d'exotisme. Il se boit généralement jeune, mais il a tout à fait le potentiel pour se bonifier pendant quelques années. Ce Vermentino n'est pas seulement le vin préféré de Marilisa Allegrini, il est si populaire que la demande dépasse l'offre année après année.

Profil aromatique:

Jaune moyen, accents tirant sur le vert. Agréable nez de pamplemousse et de fleurs de sureau, avec un peu de romarin et de sauge. En bouche, il est d'une fraîcheur enchanteuse, en plus des notes d'agrumes, il révèle un léger exotisme, rappelant les abricots et les fruits tropicaux, très élégant et expressif, parfaitement équilibré, ses arômes persistent jusque dans la finale d'une discrète minéralité. Très beau dans sa jeunesse, il montre aussi un beau potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Poggio al Tesoro
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Vermentino
N° article:	0862923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Solosole

Vermentino Bolgheri DOC
Poggio al Tesoro

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Vermentino
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.