



2018 Solosole

Vermentino Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro

Un Vermentino qui a du tempérament

Description:

La famille Allegrini sait très bien s'y prendre avec ce Vermentino du Bolgheri, un cépage tendance aux arômes floraux. Autant dire que c'est vraiment une très grande réussite, puisque presque tous les ans, la demande dépasse l'offre. Un très beau Vermentino aux délicieux arômes, avec une note exotique et une fraîcheur séduisante. Il se boit généralement jeune, mais a le potentiel de se bonifier encore quelques années.

Note de dégustation:

Jaune doré aux nuances tirant sur le vert. Une pointe de menthol agrmente le nez expressif aux notes de menthe citronnée, de fleurs d'acacia et de pêche. L'attaque fraîche fait place à une profusion d'arômes rappelant les agrumes et les fruits d'été, comme le melon, les groseilles à maquereau et le citron vert, avec une touche d'amandes grillées ; la belle concentration s'accompagne d'une agréable note de fraîcheur, finale légèrement minérale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Bolgheri

Producteur:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Notation(s):

Parker 92+/100, Score 18/20, Vinous 91/100, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 92/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Vermentino

Référence:

0862918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Solosole

Vermentino Bolgheri DOC
Poggio al Tesoro

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 92+/100, Score 18/20, Vinous 91/100, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 92/100
Cépage(s):	100% Vermentino
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés