



2016 Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Le Bolgheri d`Allegrini

Description:

C'est à proximité immédiate des vignes d'Ornellaia, dans le Bolgheri, que poussent les raisins dont l'assemblage donne naissance au Sondraia. Le domaine «Poggio al Tesoro» appartient à la famille Allegrini. Après avoir joué un rôle de précurseur en Vénétie, elle est désormais aussi présente en Toscane, avec des résultats tout aussi brillants. Marilisa Allegrini et son frère Franco sont à la tête de ce joyau du Bolgheri, qu'ils dirigent avec habileté et enthousiasme. Magnifique avec des plats en sauce comme l'osso-buco.

Note de dégustation:

"Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un bouquet très varié, qui se développe continuellement : Notes de cassis, de framboise, de malt et de nougat, montre constamment de nouvelles facettes. Bouche très onctueuse, de texture dense avec une bonne concentration, complétée par une belle note de fraîcheur et soutenue par des tannins très fins ; notes vanillées et chocolat au lait dans la finale persistante. "

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Bolgheri

Producteur:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Notation(s):

Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Decanter 95/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence:

0863016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine: Italie
Notation(s): Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Decanter 95/100
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.