



2018 Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Un assemblage du Bolgheri signé Allegrini

Description:

Un vin épatant à un prix sensationnel. Les raisins de ce vin polyvalent, qui ravit les papilles et va droit au coeur, proviennent de la côte ouest baignée de soleil de la Toscane. Exception notable: cet assemblage ne contient pas de Sangiovese, le cépage emblématique de la région. Le Mediterra séduit par son style moderne et la pureté de ses arômes épicés.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé jusque sur le disque. Nez capiteux aux senteurs de prunes et de framboises mûres, avec un souffle de poivre rouge et des notes de caramel. Les tannins veloutés et les subtils arômes toastés soutiennent élégamment la bouche très fruitée et compacte, à la texture douce et crémeuse; finale concentrée et légèrement fraîche.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Producteur:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Notation(s):	Antonio Galloni 91/100, Falstaff 90/100, Parker 90/100
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Référence:	0948918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine: Italie
Notation(s): Antonio Galloni 91/100, Falstaff 90/100, Parker 90/100
Cépage(s): 40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 8 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.