



## 2017 Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Un grand 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.

### 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):

Falstaff 93/100, Luca Maroni 93/100, Veronelli 94/100, Decanter 95/100, Doctor Wine 94/100

### Elevage:

22 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2030

### Cépage(s):

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

### Référence:

0863017

## 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):** Falstaff 93/100, Luca Maroni 93/100, Veronelli 94/100, Decanter 95/100, Doctor Wine 94/100  
**Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 22 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.