



2019 Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Un Bolgheri signé Allegrini

Description:

L'étiquette de cet assemblage intense du Bolgheri, produit par le domaine Poggio al Tesoro, est ornée du tracé du Seggio, le principal cours d'eau de la région. Par sa signature, Marilisa Allegrini garantit personnellement la qualité de cet impressionnant assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot. Que ce soit pour accompagner vos plats ou pour offrir, le grand Bolgheri IlSeggio est toujours un excellent choix.

Note de dégustation:

Rouge rubis aux accents grenat, disque légèrement plus clair. Nez toscan, ouvert et intense, marqué par les fruits rouges, prunes et gelée de framboises, avec des notes de cannelle et des touches de fève tonka et de chocolat au lait. Les fruits rouges et noirs dominent la bouche fraîche et juteuse, sur des nuances toastées, de caramel, de nougat et soupçon de bois précieux; belle onctuosité dans la finale persistante d'une longueur et d'une profondeur remarquables.

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

Sous-région:

Bolgheri

Producteur:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Notation(s):

Wine Spectator 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Référence:

0949219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine: Italie
Notation(s): Wine Spectator 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.