



2018 W-Dedicato a Walter

Bolgheri Superiore DOC, Poggio al Tesoro

Une rareté du Bolgheri 100% Cabernet Franc

Description:

En 2001, la famille Allegrini, originaire de Vérone, a fondé le domaine «Poggio al Tesoro» en plein coeur de la fameuse appellation toscane du Bolgheri. Le «Dedicato a Walter» rend hommage à leur frère Walter Allegrini, disparu trop tôt, qui aimait particulièrement le Cabernet Franc.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, accents violets. Bouquet aristocratique, très vineux, dominé par les fruits rouges, prunes, framboises et cerises, avec également de magnifiques notes toastées de chocolat crémant et de nougat, puis enfin quelques touches balsamiques. La bouche se développe peu à peu, marquée par un fruit très dense, avec tannins mûrs et une structure impressionnante, elle est extrêmement puissante et veloutée, sans perdre de son élégance; fantastique potentiel de garde; finale très longue et 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):

Score 19/20, Veronelli 97/100, Falstaff 96/100, James Suckling 96/100, Parker 96/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

100% Cabernet Franc

Référence:

0863118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

W-Dedicato a Walter

Bolgheri Superiore DOC
Poggio al Tesoro

Origine: Italie
Notation(s): Score 19/20, Veronelli 97/100, Falstaff 96/100,
James Suckling 96/100, Parker 96/100
Cépage(s): 100% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 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.