



## 2022 Solosole

Vermentino Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro

Vermentino d'Allegrini du Bolgheri

### Description:

La famille Allegrini sait très bien s'y prendre avec le Vermentino, un cépage très tendance dans le Bolgheri. Le Solosole offre de délicieux arômes, avec une note exotique et une fraîcheur séduisante. Il se boit généralement jeune, mais a le potentiel de se bonifier encore quelques années.

### Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents tirant sur le vert. Les fruits jaunes marquent le bouquet ouvert, sur des notes d'abricot, de pêche blanche et de fleurs d'amandiers. Belle intensité et jolie fraîcheur dans la bouche aux nuances d'agrumes, sur un souffle de litchi et d'herbes sauvages; dans l'ensemble c'est un vin très présent et harmonieux; finale précise et persistante.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Toscane

### Sous-région:

Bolgheri

### Producteur:

Poggio al Tesoro-Allegrini

### Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100

### Elevage:

7 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2026

### Cépage(s):

100% Vermentino

### Référence:

0862922

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Solosole**

Vermentino Bolgheri DOC  
Poggio al Tesoro

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Vermentino
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés