



2022 Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Assemblage de la côte du Bolgheri signé Allegrini

Description:

Méditerranéen: ce vin n'en a pas que le nom, mais aussi le caractère. Les raisins sont issus de vignes cultivées sur la côte ouest de la Toscane, baignée de soleil. Pour produire ce vin polyvalent, qui fait battre le coeur et charme les papilles, la famille Allegrini n'a pas opté pour le Sangiovese, le cépage traditionnel de la Toscane. Composé d'un tiers de Syrah, de Merlot et de Cabernet Sauvignon, le Mediterra est en effet un assemblage international. Ce vin au style enchanteur séduit par la pureté de ses arômes épicés.

Note de dégustation:

Rouge rubis de moyenne intensité, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Cerises et fraises sucrées dans le nez merveilleusement équilibré, sur un peu de cannelle, un soupçon de nougat et un souffle de genièvre. L'attaque veloutée révèle beaucoup de fondant et d'élégance, des touches de poivre noir et d'herbes méditerranéennes accompagnent les fruits rouges, sur une jolie fraîcheur et des tannins mûrs; nuances de crème brûlée et de chocolat au lait dans la finale de longueur moyenne.

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):	James Suckling 94/100, Score 18/20, Falstaff 90/100
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Référence:	0948922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18/20, Falstaff 90/100
Cépage(s): 40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 8 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.