



2007 Sondraia

Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro

Un Bolgheri d'Allegrini

Descrizione del vino:

Le uve per il Sondraia sono coltivate nelle immediate vicinanze dei vigneti dell'Ornellaia, nella regione di Bolgheri. La tenuta "Poggio al Tesoro" appartiene alla famiglia Allegrini. Dopo aver svolto un ruolo pionieristico in Veneto, è ora presente anche in Toscana, con risultati altrettanto brillanti. Marilisa Allegrini e suo fratello Franco gestiscono questo gioiello di Bolgheri con competenza ed entusiasmo. Magnifico con piatti in salsa come l'ossobuco.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: IT

Regione: Toscana

Sottoregione: Bolgheri

Produttore: Poggio al Tesoro-Allegrini

Valutazioni: Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo: 0863007

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri DOC
Poggio al Tesoro

Origine:	IT
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.