



2018 Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Un assemblage du Bolgheri signé Allegrini

Descrizione del vino:

Un vino straordinario a un prezzo sensazionale. Le uve di questo vino versatile, che delizia il palato e arriva dritto al cuore, provengono dalla soleggiata costa occidentale della Toscana. Un'eccezione degna di nota: questo blend non contiene Sangiovese, il vitigno emblematico della regione. Il Mediterra seduce con il suo stile moderno e la purezza dei suoi aromi speziati.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo fino al disco. Naso inebriante di prugne e lamponi maturi, con una nota di pepe rosso e caramello. I tannini vellutati e i sottili aromi tostati sostengono elegantemente un palato molto fruttato e compatto, con una consistenza morbida e cremosa; finale concentrato e leggermente fresco.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

IT

Regione:

Toscana

Produttore:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Valutazioni:

Antonio Galloni 91/100, Falstaff 90/100, Parker 90/100

Vinificazione:

8 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Numero di articolo:

0948918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine:	IT
Valutazioni:	Antonio Galloni 91/100, Falstaff 90/100, Parker 90/100
Varietà d'uva:	40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.