



2017 Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Un grand 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.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Frutta rossa opulenta e matura, che ricorda il lampone e il mirtillo rosso, con note di cioccolato al latte, delicate note di torrone e un tocco di pepe nero. Al palato mostra molto calore ed esplosività, bei sapori di prugna e un pizzico di spezie, vellutato ed equilibrato; persistenza aromatica ben oltre la metà del palato, finale compatto e delicatamente strutturato. Può essere apprezzato ora, ma ha anche un magnifico potenziale di invecchiamento.

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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Valutazioni:	Decanter 95/100, Doctor Wine 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0863017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine: Italia
Valutazioni: Decanter 95/100, Doctor Wine 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Veronelli 94/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2030
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.