



2018 Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Un Bolgheri signé Allegrini

Descrizione del vino:

L'etichetta di questo intenso blend di Bolgheri, prodotto dall'azienda Poggio al Tesoro, riporta il corso del Seggio, il principale fiume della regione. Con la sua firma, Marilisa Allegrini garantisce personalmente la qualità di questo impressionante blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Che sia per accompagnare i vostri piatti o come regalo, il grande Bolgheri Il Seggio è sempre una scelta eccellente.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Incantevole bouquet di ciliegie, prugne, nocciole tostate e cioccolato al latte. Al palato è molto armonico, ancora frutta rossa, dove si innestano aromi tostati e una magnifica fluidità; tannini molto ben integrati, molto temperamento nel finale persistente. Un Bolgheri equilibrato e molto tipico.

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

Sottoregione:

Bolgheri

Produttore:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Decanter 91/100

Vinificazione:

15 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Numero di articolo:

0949218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Decanter 91/100
Varietà d'uva:	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.