2019 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 IlSeggio è sempre un'ottima scelta.
Nota di degustazione:
Rosso rubino con accenti granati, disco leggermente più chiaro. Il naso è toscano, aperto e intenso, segnato da frutti rossi, prugne e gelatina di lamponi, con note di cannella e tocchi di fava tonka e cioccolato al latte. Al palato, fresco e succoso, dominano i frutti rossi e neri, con note di tostatura, caramella mou, torrone e un accenno di legno pregiato. Il finale, morbido e persistente, è straordinariamente lungo e profondo.
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:	Wine Spectator 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Numero di articolo:	0949219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine:	IT
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch