



2018 Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Un grand Bolgheri d'Allegrini

Descrizione del vino:

Nelle immediate vicinanze dei vigneti Ornellaia e Sassicaia crescono le uve per l'eccellente blend bolgherese Sondraia. La tenuta Poggio al Tesoro è di proprietà della famiglia Allegrini, che ha svolto un ruolo pionieristico nel Veneto. Anche i suoi blend di vitigni bordolesi prodotti in Toscana hanno ricevuto ottime valutazioni dalla stampa specializzata. Marilisa Allegrini garantisce la qualità di questo Bolgheri rosso profondo e molto apprezzato.

Nota di degustazione:

Rosso rubino leggermente brillante con riflessi granati. Un naso armonioso e molto concentrato che ricorda la frutta rossa matura, le prugne e la gelatina di lamponi, con note di crème brûlée, torrone e vaniglia bourbon. Al palato, gli aromi altrettanto densi di ciliegia e mirtillo rosso sono esaltati da una freschezza toscana e da note minerali, nel complesso molto duttile; i tannini mostrano ancora un po' di grip, ma sono perfettamente fusi; ottimo 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:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Valutazioni:	Decanter 95/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0863018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine: IT
Valutazioni: Decanter 95/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2031
Viticoltura: 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.