



2020 Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

L'uvaggio Costa di Bolgheri di Allegrini

Descrizione del vino:

Mediterraneo: questo vino non ha solo il nome, ma anche il carattere. Le uve provengono da vitigni coltivati sulla soleggiata costa occidentale della Toscana. Per produrre questo vino versatile, che fa battere il cuore e incanta le papille gustative, la famiglia Allegrini non ha scelto il Sangiovese, il vitigno tradizionale della Toscana. Mediterra è invece un blend internazionale composto per un terzo da Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. Questo vino ha uno stile incantevole, con aromi puri e speziati.

Nota di degustazione:

Rubino con inclusioni granate. Un naso meraviglioso che ricorda la marasca e il ribes nero, con un accenno di ginepro e torrone, seguito da note dolci di vaniglia. L'attacco toscano, pieno di freschezza, rivela grande vivacità e un fruttato molto presente, ora con aromi di lampone e ribes rosso. Aromi di lamponi e ribes rosso, su note tostate di cioccolato e crosta di pane che si completano sottilmente; delicata mineralità nel potente finale.

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:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0948920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.