



2020 Sondraia

Costa Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Il cristallino Viognier di Bolgheri di Allegrini

Descrizione del vino:

Il Viognier Bianco Sondraia 100% è un vino bianco cristallino di eccezionale intensità gustativa, che è stato affinato in parti diverse in barrique francesi, anfore e vasche d'acciaio, per poi essere assemblato in un blend. L'assemblaggio viene lasciato riposare per diversi mesi in vasche di acciaio inox prima di terminare con un adeguato affinamento in bottiglia.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Fiori di campo e acacia al naso, con note di albicocche secche e litchi. Al palato, questo complesso vino bianco si apre con un'abbondanza di frutta gialla e ananas, seguiti da note di vaniglia e menta al limone, e da una discreta mineralità con un accenno di salinità; questi aromi persistono e sono sostenuti nel finale finemente cesellato.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Viognier
Numero di articolo:	1147920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sondraia

Costa Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Viognier
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi