



2020 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 un'ottima scelta.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo fino al disco. Il naso intenso sprigiona note di frutta rossa e nera, oltre a un tocco di cedro e tabacco, con pronunciati sentori di cioccolato fondente. Belle note speziate adornano il palato molto vellutato, segnato da more e gelatina di sambuco; magnifici aromi tostati, che ricordano la vaniglia e il torrone, si dispiegano gradualmente al palato vellutato e piacevolmente fresco; il finale è persistente ed eccezionalmente elegante, molto tipico di Bolgheri.

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:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Bolgheri

Produttore:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Valutazioni:

Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

15 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0949220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.