



2021 Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Assemblea della costa di Bolgheri firmata 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:

Rosso rubino medio, che schiarisce leggermente verso il disco. Ciliegie dolci e fragole al naso, meravigliosamente equilibrate, con un tocco di cannella, un accenno di torrone e un soffio di ginepro. L'attacco vellutato rivela molta morbidezza ed eleganza, tocchi di pepe nero ed erbe mediterranee accompagnano la frutta rossa, su una bella freschezza e tannini maturi; note di crème brûlée e cioccolato al latte nel finale di media lunghezza.

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

Produttore:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 18/20, Antonio Galloni 91/100

Vinificazione:

8 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0948921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Antonio Galloni 91/100
Varietà d'uva:	40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.