



2021 Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

L'uvaggio Bolgheri di Allegrini è valutato 95 punti

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 fitto, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso maturo tipico di Bolgheri, more e sambuco nero, con delicate note tostate di vaniglia e moka, e un accenno di ginepro. Attacco vellutato e potente nel complesso palato segnato ancora da bacche nere, ciliegie e un accenno di prugne, i tannini sono fusi e si fondono perfettamente con il frutto, piacevole la freschezza; incantevole il finale, molto preciso, di lunga persistenza.

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

Sottoregione: Bolgheri

Produttore: Poggio al Tesoro-Allegrini

Valutazioni: James Suckling 95/100

Vinificazione: 15 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2033

Varietà d'uva: 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Numero di articolo: 0949221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine: IT
Valutazioni: James Suckling 95/100
Varietà d'uva: 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Maturità: fino a 2033
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.