



## 2022 Livrone

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Un blend da sogno dalla prestigiosa cantina di Bolgheri

### Descrizione del vino:

Con il Livrone, l'enologo di Poggio al Tesoro Christian Coco ha creato un assemblage davvero lusinghiero. Anche se stilisticamente ricorda *Il Seggio* e *Mediterra* – i preferiti dai clienti – il Livrone vanta anche le migliori premesse per conquistare i cuori degli amanti della Toscana. Con quel suo stile morbido e accessibile, il Merlot del prestigioso vigneto Sondraia conferisce equilibrio al vino, mentre il Cabernet Sauvignon gli dona spina dorsale.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino scuro, che schiarisce leggermente al disco. Tocchi di cioccolato al latte e un accenno di torrone esaltano il naso dinamico, segnato da frutti rossi e neri, ciliegie mature, prugne e gelatina di more. L'attacco tenero e cesellato lascia spazio a una bella ricchezza di frutto, fragole mature e ribes rosso, grande morbidezza ed eleganza; da metà palato in poi arrivano note tostate ben dosate di moka e tartufo al cioccolato, su un soffio di spezie; finale molto intenso, succoso e persistente.

### 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:

Vinum 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2032

### Varietà d'uva:

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

1262122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Livrone**

Toscana IGT  
Poggio al Tesoro

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Vinum 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.