2022 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. Per accompagnare i vostri piatti, 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 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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	da subito fino al 2034
Varietà d'uva:	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Numero di articolo:	0949222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Maturità:	da subito fino al 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch