



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 Sondaia 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:

Italia

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

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