



Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Un grand Bolgheri d'Allegrini

Beschreibung:

Les vignes utilisées pour l'excellent assemblage Bolgheri Sondraia poussent juste à côté des vignobles d'Ornellaia. Le domaine «Poggio al Tesoro» appartient à la famille Allegrini, pionnière en Vénétie, qui connaît désormais un grand succès en Toscane. Marilisa Allegrini dirige ce joyau de Bolgheri avec beaucoup de prudence et d'enthousiasme. Excellent avec les plats mijotés comme l'osso buco.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet aristocratique aux notes de baies rouges et noires, sur des touches d'épices méditerranéennes, de chocolat noir, de fumée froide et de daim. A la fois élégant et d'une grande puissance en bouche, avec des arômes de mûres et de cerises, ainsi que des nuances de croûte de pain et de noix; les notes toastées sont discrètes et bien intégrées, les tannins très mûrs; la longue finale révèle un magnifique potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Bolgheri

Produzent: Marilisa Allegrini

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0863020

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini

Herkunft:

Italie

Notation:

Gambero Rosso 3/3, James Suckling 97/100,
Score 19/20

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10%
Cabernet Franc

A boire:

jusqu'en 2033

Weinbau:

Traditionnelle

Elevage:

20 Mois en Barrique

Vol. alcool:

15.0%

Servier:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.