

DRINKS.

Allegrini Il Seggio Poggio al Tesoro Bolgheri DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50017421
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Venetien
Embouteilleur	Poggio al Tesoro, Via del Fosso, 33 57022 Donoratico Castagneto Carducci - Livorno Italien
Marque	Allegrini
Type	Vin rouge
Allergène	enthält Sulfite
Dégustation	Dans le verre, un rouge rubis intense avec des reflets violets. Au nez, des arômes de fraises des bois, de framboises et de crème brûlée associés à une touche de menthol. En bouche, des notes de prunes, de gelée d'églantine, de pain fumé grillé et de vanille délicate. Tannins doux et très expressifs en finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	cuisine méditerranéenne, viandes rouges, gibier

Description

La famille Allegrini produit des vins depuis plus de 400 ans et est l'un des plus grands producteurs de vin en Italie. Ses racines se trouvent à Fumane in Valpolicella, où, en 1854, tout est né de la fondation d'une ferme. Aujourd'hui, le nom de la société Allegrini fait référence à un groupe consolidé composé de quatre établissements vinicoles. La société Allegrini a une superficie totale d'environ 240 hectares, qui se répartissent entre la Vénétie et la Toscane. La cave Poggio al Tesoro a été créée en 2001 et couvre aujourd'hui environ 70 hectares, dont près de 60 sont cultivés en vignes. Le vin de haute qualité Il Seggio est un assemblage rouge, il est fait à partir des raisins Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot. L'étiquette de la bouteille du mélange intense de Bolgheri de Poggio al Tesoro représente le cours de la rivière Seggio. Cette rivière est la principale source d'eau de la région. Le vin rouge est élevé pendant 15 mois en barriques. Le vin est servi de préférence à une température de 15° à 17° degrés.