



2021 Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

L'assemblage du Bolgheri signé Allegrini et noté 95 points

Description:

L'étiquette de cet assemblage intense du Bolgheri, produit par le domaine Poggio al Tesoro, est ornée du tracé du Seggio, le principal cours d'eau de la région. Par sa signature, Marilisa Allegrini garantit personnellement la qualité de cet impressionnant assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot. Que ce soit pour accompagner vos plats ou pour offrir, le grand Bolgheri Il Seggio est toujours un excellent choix.

Note de dégustation:

Rouge rubis dense, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez mûr typique de Bolgheri, mûres et sureau noir, avec de délicates notes toastées de vanille et de moka, ainsi qu'une pointe de genièvre. Attaque veloutée et puissante dans le palais complexe marqué à nouveau par les baies noires, cerises et un soupçon de prunes, les tannins sont fondus et se marient parfaitement au fruit, agréable fraîcheur; finale enchanteresse, très précise, d'une longue persistance.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Bolgheri

Producteur:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Référence:

0949221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.