

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Poggio al Tesoro Sondaia Bolgheri Superiore 2017 |
| Vinícola | Poggio Al Tesoro |
| Safra | 2017 |
| País | Itália |
| Região | Toscana |
| SubRegião | Bolgheri |
| Tipo | tinto |
| Castas | 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc |
| Teor Alcoólico | 15% |
| Maturação | estagia 22 meses em abrricas de carvalho francês (70% de primeiro uso, 30% de segundo uso) |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18°C |
| Guarda | 2035 + |
| Decanter | 60 a 90 minutos |
| Premiações | 95 pts Decanter 93 pts James Suckling 93 pts Vinous 92 pts Wine Advocate |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um blend estilo bordelês, da **D.O.C. Bolgheri Superiore - Toscana**, elaborado a partir de vinhas de 20 anos de idade, perfeitamente maduras e um trabalho minucioso na adega. Bolgheri é em grande parte formado por vinicultores que vêm de outras regiões, e esses muitos "forasteiros" trouxeram uma excitante onda de inovação para a área.

De uma das vinícolas mais dinâmicas e inovadoras da costa Toscana, a **Poggio al Tesoro**, fundada por **Marilisa Allegrini** (também proprietária da vinícola Allegrini), o vinho é elaborado com técnicas alternativas de vinificação, como ânforas. Resultado de ma mistura entre o respeito, a tradição e o dom da família Allegrini com a inovação de Marilisa.

Desde a primeira safra, a Poggio al Tesoro teve seus vinhos reconhecidos internacionalmente - todos os rótulos da vinícola já foram avaliados com mais de 90 pontos pelos principais críticos mundiais, além de já terem ganho colocação (cinco vezes) entre os Top100 vinhos da Wine Spectator.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas intensas de frutas frescas (amora) e secas (ameixa), especiarias e um agradável toque de fumaça



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

remete aos sabores dos descritores aromáticos, com grande classe; taninos firmes e poderosos, escoltados por uma acidez fresca e envolvente, de final prolongado

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA