

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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