



ACQUISTATO IL

"Il Seggio" Bolgheri DOC 2023

2023

Un rosso dal profilo setoso



Svinando

Il Seggio è un vino rosso dal profilo setoso. Il suo colore è un intenso rubino con riflessi violacei. Il bouquet è profondo e complesso, con note di frutta matura come ciliegia e mirtilli, insieme a note minerali e speziate. Il palato è ricco e strutturato, con tannini ben integrati e un finale persistente che invita alla degustazione. Il Bolgheri è un vino adatto a una tavola con piatti di carne, come pollo alla griglia, ma anche a un piatto di pesce se accompagnato da una salsa di pomodoro.

Il Seggio è un vino che nasce dal terreno dell'omonima vigna, situata nella valle del torrente Tenna, nel comune di Bolgheri. Il terreno è composto da due tipi di suolo: il sottile terreno delle vigne, ricco di argilla e sabbie sciolte, e il terreno più profondo delle vigne, ricco di calcare e sabbie grossolane. Il vino è frutto di un affinamento di 15 mesi in barriques di rovere francese, con 30% di nuove e 70% di seconda passata. Il vino è un vino rosso, con un colore intenso rubino, un bouquet profondo e complesso, e un palato ricco e strutturato.

La Vigna

Terreno

Via Bolgherese: Profondo, con sabbie grossolane di colore rosso, ricco di scheletro, ben drenato, e con uno strato argilloso a 1,20 metro di profondità. Leggermente sub-alcalino. Le Sondraie: Argilloso, con sabbie sciolte ben drenate, caratterizzato da alta presenza di magnesio e ferro.

Esposizione

Via Bolgherese 56 m s.l.m; Le Sondraie. Esposizione: Ovest → Sud/Ovest 25 m s.l.m.

Allevamento

Cordone Speronato

Densità imp.

Via Bolgherese 9.000 viti/Ha; Le Sondraie: 7.936 viti/Ha

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Toscana

Uve

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

Gradazione

14.5% vol.

Temp. Servizio

18°

Quando Berlo

Entro 7 anni da oggi

Abbinamento

Grigliata di carne

Vinificazione

Dopo la diraspatura, pressatura soffice con parziale rottura degli acini. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento: 15 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese 30% nuove e 70% di secondo passaggio

Sensazioni

L'olfatto ci fa percepire un bel frutto fresco e croccante, arricchito da note minerali e speziate. La bocca • di medio corpo

con note di frutta a bacca rossa. I tannini sono eleganti, setosi, avvolgenti, di grande morbidezza. Il finale • preciso, pulito e vivace.

Poggio al Tesoro è la tenuta bolgherese di proprietà della cantina veronese Allegrini. Nasce qui, in questa terra fortunata che dista solo pochi chilometri dal mare, il Bolgheri Rosso Il Seggio, un vino che regala, già al primo assaggio, una piacevole sensazione di freschezza e intensità gusto-olfattiva. Si tratta, come da tradizione da queste parti, di un bel esempio di taglio bordolese, ossia un assemblaggio delle varietà di uva coltivate sulle coste atlantiche nella regione di Bordeaux: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Affinato per 15 mesi in barrique di primo e secondo passaggio, questo vino è campione di morbidezza, offrendo un piacevole sorso avvolgente e setoso. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino. Al naso note di frutta rossa matura, spezie ed erbe balsamiche. In bocca è ben strutturato, grazie al suo grado alcolico, e di assoluta piacevolezza. Il tannino, vellutato, lascia la bocca asciutta e subito pronta a un nuovo sorso.

Bolgheri è ancora oggi una delle zone più interessanti e suggestive della Toscana, celebre in tutto il mondo per la sua storia e per i suoi grandi vini, che negli anni hanno creato quello che ci piace definire lo "stile bolgherese". Nel 2001 Marilisa Allegrini e il fratello Walter, animati dal desiderio di misurarsi con un progetto nuovo e al contempo diverso dalla loro amata Valpolicella, si sono immediatamente innamorati di questo territorio, della sua bellezza e del suo grande potenziale. E qui hanno dato vita ad un sogno e ad un'emozione, che oggi si chiama Poggio al Tesoro e che si estende per più di 70 ettari tra la costa del Mar Tirreno e le ultime propaggini delle Colline Metallifere. Poggio al Tesoro è divenuta in pochi anni una delle realtà più dinamiche e significative del panorama bolgherese, in grado di distinguersi per l'eccellenza e l'originalità dei suoi vini, espressione di una marcata identità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821