ACQUISTATO IL .....

"Mediterra" Toscana IGT 2023 2023

Un rosso che ama stare al centro della tavola



Vino toscano, secondo l'etichetta, ma dal profilo decisamente internazionale grazie al sapiente assemblaggio delle tre uve di origine francese più apprezzate al mondo: Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. Un vino intrigante e piacevole, che offre una beva semplice e immediata. Un vino che non fatica a trovare la sua collocazione su qualunque tavola, a patto che si preveda una menù dai sapori intensi. Mediterra, questo è il suo nome, nasce nella cantina di Poggio al Tesoro, di proprietà della veronese Allegrini, dove matura in barrique di secondo passaggio per un periodi circa 8 mesi. Colore rubino intenso, al naso rivela profumi piacevolmente vinosi, con una punta di speziatura molto evidente, che gli deriva dal Syrah protagonista dell'assemblaggio. In bocca è morbido e vigoroso, ricco e speziato, di piacevole bevibilità.

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.

La Vigna

Terreno	Argilloso, con sabbie sciolte e ben drenate, caratterizzato da alta presenza di magnesio e ferro
Esposizione	Ovest, 250m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	7.936 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Maialino al forno
Vinificazione	Pigiatura soffice per permettere la fuoriuscita parziale del succo evitando di lacerare la buccia dell'acino. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento: 8 mesi in barrique di secondo passaggio
Sensazioni	È un rosso fragrante ed intensamente fruttato dove mora, prugna e ciliegia si lasciano attraversare da più piccanti note di pepe. Frutto di un indovinato blend di Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot, riesce nel difficile compito di esprimere la buona ricchezza che la zona di Bolgheri sa offrire con una bevibilità semplice ed estremamente piacevole.

© 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