



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

UN BRINDISI NATALIZIO DI CLASSE CON

POGGIO AL TESORO

Sondraia Bolgheri Superiore DOC 2018



Bolgheri, dicembre 2021. Poggio al Tesoro, la tenuta bolgherese fondata da Marilisa Allegrini nel 2001, oggi punto di riferimento nella prestigiosa Denominazione, festeggia il Natale con **Sondraia Bolgheri Superiore 2018**.

Con l'intensità del suo rosso rubino, in perfetta armonia cromatica con l'atmosfera delle feste, sprigiona sentori di ciliegia, prugna e profonde note di frutti neri, seguite da erbe aromatiche e da una piacevole speziatura. Sondraia è frutto della sapiente combinazione tra **65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 10% Cabernet Franc** che, insieme al suo prestigioso terroir e al microclima costiero, rende questo vino unico nel suo genere. La prossimità al mare della vigna, infatti, conferisce al vino un carattere sapido, richiamando le atmosfere mediterranee della toscania dal lieve tepore familiare che ben si conciliano al calore natalizio. Il consiglio di Marilisa? Perfetto in abbinamento al Rollè di coniglio con ripieno di erbe aromatiche, accompagnato da funghi chiodini e spinaci.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 55,00



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

DETTAGLIO DEL VINO

SONDRAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2018

Il Sondraia Bolgheri superiore è prodotto da vitigni: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc. Dopo la diraspatura avviene una pressatura soffice, con parziale rottura degli acini. La fermentazione avviene in acciaio inox ad una temperatura controllata di 28/30°C e si prolunga per un periodo di 12-15 giorni. La fermentazione malolattica si svolge, nel mese di novembre, naturalmente in barrique alla temperatura di 22°C. L' affinamento perdura 22 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri, 70% nuove e 30% di secondo passaggio. Di color rosso rubino intenso, si apre su sentori di ciliegia, prugna e profonde note di frutti neri, seguite da erbe aromatiche e da una piacevole speziatura. Al palato il vino si distende con grande classe e suadenza, rivelando un bel corpo, grande struttura ed equilibrio, con tannini setosi. Nel corso di poche vendemmie, Sondraia è divenuto un classico del Bolgherese, grazie ad un'interpretazione che non ricerca la mera potenza, quanto armonia e finezza. Naturalmente indicato per carni alla brace, tra cui spicca la varietà Chianina, si coniuga bene con preparazioni allo spiedo, arrostiti di vitello, costine, ossobuco, stinco di agnello o di maiale. Lo esalta l'abbinamento con ricotta affumicata, Parmigiano Reggiano e Pecorini di media stagionatura. Da servire alla temperatura di 16-18° C in grandi bicchieri di vino rosso.



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Per informazioni

CONTATTI PER LA STAMPA

Claudia Callegari

Marketing Manager

claudia.callegari@poggioaltesoro.it

Ufficio stampa Italia

Fcomm

via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T. +39 02 36586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it

Costanza Giustiniani: +39 333 8164127 - costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico mobile + 39 380 54321134 - leilacaramanico@fcomm.it