



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

**PER UN SAN VALENTINO
IN DOLCE COMPAGNIA CON**

SONDRAIA

Bolgheri Superiore DOC



Bolgheri, febbraio 2022. Poggio al Tesoro, la tenuta bolgherese fondata dai fratelli Walter e Marilisa Allegrini nel 2001 e già un riferimento nella prestigiosa Denominazione, festeggia San Valentino con **Sondraia 2018 Bolgheri Superiore DOC**. Grande classico del territorio bolgherese, Sondraia è la chiara testimonianza di come il taglio bordolese s'incontri armonicamente con il terroir di Bolgheri costituendone espressione di grande originalità e dando vita a vini di forte identificazione. Eleganza, grande struttura ed equilibrio, le sue caratteristiche, grazie al blend di **Cabernet Sauvignon, Merlot** e **Cabernet Franc**. Un tripudio di sensazioni, brindisi perfetto per celebrare una serata romantica a lume di candela.



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

DETTAGLIO DEL VINO

SONDRAIA 2018

65% CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT, 10% CABERNET FRANC

La selezione delle uve di Cabernet Sauvignon deriva dal vigneto Via Bolgherese collocato ad un'altitudine di 56 m s.l.m. e un'esposizione rivolta a Ovest; mentre le uve Merlot, Cabernet Franc e una percentuale di Cabernet Sauvignon provengono dal vigneto Le Sondaie, collocato ad un'altitudine di 25 m s.l.m e un'esposizione a Sud-Ovest. Il sistema di allevamento è a Cordone speronato, con un'età media delle uve di 19 anni. Via Bolgherese è un terreno profondo, caratterizzato dalla presenza di sabbie grossolane di colore rosso, con uno scheletro ricco, ben drenato e uno strato argilloso a 1,20 metro di profondità. Il terreno di Le Sondaie è argilloso, con sabbie sciolte ben drenate, con un'elevata percentuale di magnesio e ferro. Il processo di vinificazione ha inizio con la diraspatura e una soffice pressatura, con una parziale rottura degli acini. La fermentazione avviene in acciaio inox ad una temperatura controllata di 28/30°C per una durata di 12-15 giorni a cui segue la fermentazione malolattica in barrique ad una temperatura di 22°. Dopo 22 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese 70% nuove e 30% di secondo passaggio, l'affinamento può considerarsi concluso. Il Sondaia Rosso ha una gradazione alcolica di 15% Vol. e un'acidità totale di 5.7 g/. Di colore rosso intenso, presenta al naso vigorose note di frutta fresca ed erbe aromatiche. Perfetto in abbinamento con carni alla brace, in particolare con la Chianina, oltre che con formaggi saporiti come la ricotta affumicata, il Parmigiano Reggiano e i Pecorini di media stagionatura.



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

POGGIO AL TESORO

Poggio al Tesoro è l'avverarsi di un sogno, quello dei fratelli Marilisa e Walter Allegrini che nel 2001 decisero di dare inizio a una nuova avventura a Bolgheri, in Toscana, per esplorare una delle regioni enologiche di maggior prestigio internazionale.

Da 3 ettari iniziali, oggi la tenuta - tra le più importanti della denominazione - conta 64 ettari dislocati tra 4 vigneti: Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondraie e Valle di Cerbaia. Dalla collina alla costa tirrenica, ciascuno di essi presenta caratteristiche pedoclimatiche singolari e uniche, ideali alla coltivazione di differenti varietà di vite. A Poggio al Tesoro, infatti, sia le varietà internazionali che autoctone hanno trovato una terra d'elezione, contribuendo così al ricco patrimonio ampelografico dell'azienda.

L'attenzione per l'ambiente, per la biodiversità e la cura del suolo, sono i valori alla base della filosofia della tenuta, che in tutti i processi della produzione, dalla vigna alla cantina, osserva un rigido protocollo improntato sulla sostenibilità. Sperimentazione, coraggio e avanguardia hanno da sempre contraddistinto l'azienda oggi guidata da Marilisa Allegrini insieme alle figlie, Carlotta e Caterina.

Il ricco portfolio di vini che nel tempo hanno conquistato la critica enologica, rientra nel novero delle eccellenze enoiche di Bolgheri: oltre agli iconici Sondaia Bolgheri DOC Superiore, da poco anche nella versione Sondaia Costa Toscana Bianco IGT, e W - Dedicato a Walter Bolgheri DOC Superiore, vi sono inoltre Solosole Bolgheri DOC, Cassiopea Bolgheri Rosato DOC, Mediterra Toscana IGT, Il Seggio Bolgheri DOC, Pagus Camilla Bolgheri Vermentino DOC, Cassiopea Pagus Cerbaia Bolgheri Rosato DOC e Teos Petit Manseng.

CONTATTI PER LA STAMPA

Claudia Callegari

Marketing Manager

claudia.callegari@poggioaltesoro.it

UFFICIO STAMPA

Fcomm - Via Pinamonte da Vimercate, 6 20121 - Milano

Francesca Pelagotti: +39 3667062302 - francescapelagotti@fcomm.it

Isabella Parsi: +39 3317602994 - isabellaparsi@fcomm.it