

SOBRE O PRODUTOR:

“Bolgheri tem sido nada menos do que um lindo sonho realizado. O sonho de estabelecer raízes em uma região mundialmente famosa pela produção de vinhos de alta qualidade e que captura o imaginário e o desejo dos consumidores. Esse sonho, na realidade, para nós foi uma jornada percorrida em etapas, em que o intercâmbio de ideias lentamente deu lugar a sensações, curiosidade, aprendizado, desejo e, finalmente, ao nascimento de um projeto concreto: Poggio al Tesoro.” (Allegrini Estates)

Após apenas alguns anos (fundada em 2002) e muito trabalho, a Poggio al Tesoro possui hoje 70 hectares de vinhedos. Muito do sucesso da casa pode ser creditado ao visionário e saudoso Walter Allegrini, o viticultor de Valpolicella que amava Bolgheri.

O excepcional *terroir* de Bolgheri, junto com a competência e experiência dos Allegrini, vem transformando a Poggio al Tesoro em uma nova estrela da região. Seus vinhos já se mostram cheios da personalidade, força, complexidade, elegância e profundidade típicas de Bolgheri.

As recentes pontuações e premiações recebidas pela Poggio Al Tesoro cancelam a alta qualidade dos vinhos da casa. Mais do que pontuações, o que os vinhos da Poggio al Tesoro entregam é a qualidade, a competência, a paixão e a sensibilidade dos Allegrini! Salute!

SOBRE O VINHO:

O Mediterra é produzido com uvas de uma parcela de 8 hectares do vinhedo Le Sondraie (25msnm.), localizado em Bolgheri. O solo é profundo, arenoso, com cascalho, argila e alta presença de magnésio e ferro; e as vinhas têm idade média de 9 anos. Sobre o Mediterra 2010, Antonio Galloni escreveu na Wine Advocate/Robert Parker #201: “Ao longo das últimas safras, o Mediterra vem reivindicando o posto de um dos melhores custos-benefícios da Maremma e de toda a Toscana.”

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 40% Syrah, 30% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon; colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável termocontrolados (26-28°C).

Amadurecimento: 8 meses em barricas de carvalho de 2º uso.

Gradação alcoólica: 14,3%

Acidez: 5,7 g/l. (pH 3,52)

Açúcar Residual: 1,8 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi profundo e brilhante.

Aroma: intenso e puro, com notas de fruta escura madura, como amora, ameixa e cereja, toques de geleia, ervas, sálvia, pimenta branca, cravo e canela.

Sabor: na boca é estruturado, firme, denso, com médio corpo+, taninos de textura aveludada, gostoso frescor e muita fruta negra madura. Final de boca límpido, frutado e longo.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Massas com molhos vermelhos e à base de carne, massas e risoto com *funghi* ou trufa, carne vermelha e carnes de caça, embutidos, queijos de massa semi-dura...
Servir a 15-17°C.

PREMIAÇÕES:

- 2011: WA88
- 2010: WS90 / WA90 / WE91
- 2009: WS89 / WA89 / WE92

