

Solosole



| | |
|------------------------------|--------------|
| KRAJ | Włochy |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 8.00 st.C |
| REGION | Toskania |
| APELACJA | Bolgheri DOC |
| SZCZEP | Vermentino |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |

Aromat:

Jaskrawy słomkowy kolor o gęstej konsystencji. Bogate charakterystyczne dla tej odmiany aromaty zarówno kwiatowe - akacja, jak i owocowe - żółte i tropikalne owoce, w tym morela i banan.

Smak:

Na podniebieniu intensywne, wytrwałe i wyrafinowane, z żywą, delikatną i zrównoważoną świeżością.

Potrawy:

Aperitif, sushi

Poggio al Tesoro

Poggio al Tesoro to renomowana winnica zlokalizowana w prestiżowym regionie Bolgheri w Toskanii, znanym z wyjątkowego terroir i doskonałych warunków klimatycznych sprzyjających produkcji win klasy premium. Założona w 2001 roku, powstała z ambicji odkrywania nowych możliwości i tworzenia nowoczesnego stylu win, który łączy elegancję z siłą charakteru.

Dziś winnica prowadzona jest przez Marilise Allegrini oraz jej córki, Caterinę i Carlottę, które kontynuują rodzinne dziedzictwo, kładąc szczególny nacisk na zrównoważony rozwój i odpowiedzialność środowiskową. Poggio al Tesoro harmonijnie łączy tradycję z innowacją, zachowując głęboką więź z naturą i terroir.

Filozofia producenta opiera się na szacunku dla ziemi oraz minimalnej ingerencji w proces produkcji, co pozwala wydobyć autentyczny charakter winogron. Wina powstają w oparciu o precyzyjną pracę w winnicy oraz nowoczesne techniki winiarskie, dzięki czemu cechują się czystością, strukturą i dużym potencjałem dojrzewania.

Poggio al Tesoro to nie tylko miejsce produkcji wina, ale także wyraz świadomego podejścia do natury i jakości. Tworzone tu wina stanowią doskonałą interpretację Bolgheri – elegancką, złożoną i wyrefinowaną.