

# BLUARTE

## Jewel wines Poggio al Tesoro. Solosole, Cassiopea, Teos

**Jewel wines Poggio al Tesoro. Solosole, Cassiopea e Teos presentati a Vinitaly 2017. Dall'incontro tra Allegrini e il terroir, nascono jewel wines che interpretano i desideri di tutti quelli che sono affascinati dalla bellezza e da gesti autentici capaci di raccontare la vita, la storia, il concept di Poggio al Tesoro.**

*di Antonella Iozzo*



**Verona** - Solosole Pagus Camilla, Cassiopea Pagus Cerbaia e Teos, i tre vini gioiello di **Poggio al Tesoro**. La superiore tradizione vocata all'alta qualità di Allegrini crea la massima espressione di eccellenza nel meraviglioso territorio di Bolgheri. È qui che nel 2001 Poggio al Tesoro inizia a prendere forma, sogno nel calice fatto di un'eleganza capace di richiamare quelle

particolari condizioni microclimatiche che rendono Bolgheri unica. Dall'incontro tra **Allegrini** e il terroir, nascono jewel wine che interpretano i desideri di tutti quelli che sono affascinati dalla bellezza e di gesti autentici che raccontano in flutti di piacere sensoriale la vita, la storia, il concept di Poggio al Tesoro.

Poggio al Tesoro, sotto la buona stella Allegrini, ha regalato in questi sedici anni, vini di grande qualità che da subito hanno conquistato i palati più esigenti. Now Jewel wines Poggio al Tesoro.

A Vinitaly 2017 Allegrini ha presentato the new level of excellence: Solosole Pagus Camilla, Cassiopea Pagus Cerbaia e Teos. Rarità dalla superiore essenza capaci di rilasciare ad ogni sorso la preziosità della loro natura e il sentimento che ha accompagnato tutte le fasi del percorso.

Dall'idea alla bottiglia, l'intuizione incontra terre particolarmente vocate come parte del Podere Le Sondraie da dove proviene un "raro" Vermentino in purezza. Una tavolozza alla quale si è dato il nome di Pagus, lo stesso nome usato dagli Antichi Romani per identificare un territorio rurale di particolare pregio.

**Solosole Pagus Camilla**, buona struttura, acidità, intensità, un carattere importante che si eleva in aromi di agrumi e solarità avvolgente. Eleganza seducente e grazia di cui va particolarmente fiera **Caterina Mastella Allegrini**, che parla di Poggio al Tesoro con trasporto emozionale e passione, le stesse che unisce alla sua professionalità per una degustazione che rimanda all'impegno, al credo, a quella particolare lungimiranza che unisce salvaguarda del patrimonio agronomico e capacità di sperimentare con coscienza ed intelligenza.

Se poi si degusta il Solosole Pagus Camilla con una creazione culinaria abbinata dallo **Chef Bobo Cerea**, tre stelle Michelin, l'effetto è pura simmetria sensitiva. "Acciuga cantabrica con salsa tonnata e nocciola gentile del Piemonte". Precisione geometrica entra in scena per anticipazione gustativa che punta sull'equilibrio e al palato la polpa ricca e gustosa delle alici si lascia morbidamente abbracciare dalla salsa, prima di cedere alla croccantezza del crostino e all'intensità della nocciola.



La mineralità e l'acidità del Solosole Pagus Camilla svettano verso una pulizia cartesiana del palato ed invitano a nuovi assaggi. Semplicemente complessità calibrata ed estremamente raffinata.

Oltre lo stile del Solosole Pagus Camilla, la classe di **Cassiopea Pagus Cerbaia** un rosato che proviene da Pagus Cerbaia, piccolo appezzamento che posa su terreni sedimentari. Uve a bacca rossa, Syrah e Cabernet Sauvignon, rigorosamente selezionate, fermentano parte in anfore e parte in fusti di rovere. Allegrini, investe, sperimenta, crea le condizioni ideali per verità enoiche che puntano all'eccellenza e raccontano l'arte del vino. Un rosato dalle nuance cromatiche gentili e delicate come il suo profumo, per poi implodere in una primavera del momento: eclettica e vivace. Finale persistente e ricco di personalità data dalle note speziate che ricadono come diademi sulle "Patate allo zafferano con pomodoro giallo del Salento e white cod". Si punta in alto e si raggiunge il vertice, è Poggio al tesoro Allegrini, è sinergia enogastronomica, è celebrazione della qualità.



La nota intensa dello zafferano, il pizzico di acidità data dal pomodoro, ogni elemento porta leggerezza e colore in un piatto il cui leitmotiv sembra essere una sofficietà in delicato equilibrio con la tenera consistenza del pesce. Il Cassiopea Pagus Cerbaia è perfetto, joie de vivre sulle sponde della convivialità!

Ogni vino un capolavoro. Sì, per Allegrini è la regola. E non potrebbe essere altrimenti se culto per la tradizione, rispetto per l'ambiente, ricerca e passione s'incontrano e divengono valori condivisi da un team coeso e professionale. È il momento di **TEOS**, il vino dolce di Poggio al Tesoro che prende il nome dalla città dell'antica Grecia cara al dio Dioniso.

Esperienza e conoscenza partoriscono una memoria del gesto tesa fra tradizione e storia. Allegrini va oltre, intrecciandola ad un intuito evolutivo capace di creare jewels custoditi dal valore del tempo. Dall'arte dell'appassimento Allegrini TEOS, Petit Manseng da uve appassite. Nettare degli dei, dorato, caldo, avvolgente. Fascinazione sensoriale e mentale, mai stucchevole che vibra di acidità e ammalia le papille. Lirico abbraccio per il

“Cremoso al mango, crumble di mandorle e salsa al cioccolato fondente”. Esotica suggestione che richiama quel leggero sentore di mandorle che dal calice arriva fino al cremoso per poi fondersi all’avvolgenza del cioccolato. Accordo perfetto.

Jewel wines, Solosole Pagus Camilla, Cassiopea Pagus Cerbaia e Teos, la vie en rose Allegrini che conduce a Bolgheri, per i tre vini gioiello di Poggio al Tesoro.

**Poggio al Tesoro**

**Via Bolgherese, 189 B - 57022**

**Castagneto Carducci Livorno - Italia**

**Tel. +39 0565 765245 -Fax +39 0565 765749**

**<http://www.poggioaltesoro.it/>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(16/05/2017)

**Articoli correlati:**

[Poggio al Tesoro. Il cuore bolgherese di Allegrini](#)

[Caterina Mastella Allegrini, lungimirante passione](#)

[Allegrini Wine, armonia evolutiva](#)

[Caterina Mastella Allegrini. La Grola nel cuore](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)