



Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

La Toscane à l'état pur par Michele Satta

Description:

Le Bolgheri Rosso de Michele Satta allie baies noires, épices fines et tanins veloutés pour donner un vin harmonieux au caractère méditerranéen.

Profil aromatique:

Des arômes de groseille, d'épices, d'écorce, de champignons et de terre sombre se succèdent sur un corps moyennement lourd aux tanins fermes et puissants et à la finale savoureuse. Les réminiscences de poivre et d'épices sont fascinantes.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Bolgheri

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

N° article: 1355822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Italie |
| Notation: | James Suckling 92/100 |
| Cépage(s): | Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon |
| A boire: | jusqu'en 2031 |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| Servier: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |