



Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

La Toscane à l'état pur par Michele Satta

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

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).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Bolgheri

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Artikelnummer: 1355823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

Herkunft:	Italie
Cépage(s):	30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.