



## Cavalieri

Sangiovese Toscana IGT, Michele Satta

Eine Perle aus dem Bolgheri

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

"L'un des Bolgheri-Sangiovese les plus réussis : pas très concentré, mais élégant et doté d'un tanin mordant, sans aucune tendance à l'agressivité" Gambero Rosso 2004

#### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Produzent:</b>	Michele Satta
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1355919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Cavaliere

Sangiovese Toscana IGT  
Michele Satta

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.