



2022 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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Bolgheri

Producteur:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2031

Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Référence: 1355822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2031
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.