



## Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

La Toscana allo stato puro di Michele Satta

**Beschreibung:**

Il Bolgheri Rosso di Michele Satta combina bacche scure, spezie fini e tannini vellutati per produrre un vino armonioso dal carattere mediterraneo.

**Degustationsnotiz:**

Aromi di ribes rosso, spezie, corteccia, funghi e terra scura si susseguono fino a un corpo di medio peso con tannini fermi e potenti e un finale sapido. Le reminiscenze di pepe e spezie sono affascinanti.

**Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Servierempfehlung:**

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

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Bolgheri

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

**Artikelnummer:** 1355823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Bolgheri Rosso DOC**

Michele Satta

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Varietà d'uva:</b>	30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.