



Cavalere

Sangiovese Toscana IGT, Michele Satta

Una perla di Bolgheri

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

"Uno dei Bolgheri-Sangiovese più riusciti: non molto concentrato, ma elegante, con tannini mordenti e nessuna tendenza all'aggressività" Gambero Rosso 2004

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Divers Toscane
Produsent:	Michele Satta
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2030
Varietà d'uva:	Sangiovese
Artikelnummer:	1355919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cavaliere

Sangiovese Toscana IGT
Michele Satta

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2030
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.