



## 2022 Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

Toscana pura di Michele Satta

### Descrizione del vino:

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

### Nota di degustazione:

Aromi di ribes rosso, spezie, corteccia, funghi e terra scura sono seguiti da un corpo medio con tannini fermi e potenti e un finale saporito. I sentori di pepe e spezie sono affascinanti.

### Abbinamenti:

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).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese d'origine:** Italia

**Regione:** Toscana

**Sottoregione:** Bolgheri

**Produttore:**

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** in Barrique

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** fino a 2031

**Varietà d'uva:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:** 1355822

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bolgheri Rosso DOC**

Michele Satta

|                                 |                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                               |
| <b>Valutazioni:</b>             |                                                                      |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon                               |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2031                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>           | in Barrique                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                                                               |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |