



2023 Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

La Toscana allo stato puro di Michele Satta

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

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: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

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

Numero di articolo: 1355823

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.