



## **BOLGHERI Rosso 2022** **Bolgheri DOC**

Spécialité par lot

**Région :** Bolgheri, Toscane

**Vignoble :** 20 hectares, densité de 6200 plants/ha.

**Cépages :** Cabernet-sauvignon 30 %, Sangiovese 30 %, Autre (s) cépage (s) 20 %, Merlot 20 %.

**Vinification :** Les raisins sont récoltés à la main. La fermentation se fait exclusivement avec les levures naturelles et la macération sur peaux dure 3 semaines. Après 12 mois en barrique, le vin est embouteillé sans filtration et repose encore 6 mois avant la mise en vente.

**Dégustation :** Couleur rouge rubis intense. Son bouquet est frais dénotant d'intenses notes de fruits rouge et noir. On y retrouve également des notes discrètes de cuir et de tabac. En bouche, le vin est formidablement équilibré, accessible et fruité. La structure tannique est solide et élégante et la finale bien persistante.

**Accords :** Idéal avec les plats de viande rouge et les pâtes en sauce.

**Code SAQ :** 15253414

**Prix :** 32,50\$

**Prix licencié :** 28,27\$

**UVC :** 12



**MICHELE SATTÀ**

