

Biferno Riserva - Tor del Colle - Botter

Biferno DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense avec des reflets grenat en vieillissant.

Nez : agréable.

Bouche : veloutée et harmonieusement tannique.

Accords mets-vin :

A servir avec des rôtis de viandes blanches ou rouges, des volailles, du gibier ou des grillades.

Le saviez-vous ?

Il est élevé 12 mois en fûts de chêne puis encore 12 mois en cuves d'acier avant d'être embouteillé, ce qui affine ses tannins et lui donne le juste niveau de complexité.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Botter



Zone de production : Molise, Province de Campobasso.



Cépage : 80% montepulciano, 20% aglianico.



Garde : 6 à 7 ans.



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 18-20° C

