

Sangiovese - La Casada - Botter Rubicone IGT



Notes de dégustation :

Robe : rouge intense.

Nez : fruité avec des notes de fruits des bois et de cerise.

Bouche : harmonieuse et veloutée.

Accords mets-vin :

A servir en accompagnement des plats de pâtes, de viandes blanches et de poissons.

Le saviez-vous ?

Le nom Rubicone est tiré du célèbre petit fleuve côtier du nord-est de l'Italie : le Rubicon traversé par Jules César au début de la Grande Guerre civile romaine (49-45 av. J.-C.).



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Botter



Zone de production :
Emilie-Romagne, région du Rubicon



Cépage : 100% sangiovese.



Garde : 2 ans



Degré alcoolique : 12% Vol.



Température de service : 18-20° C

