

Sangiovese - Tor del Colle - Botter Di Romagna DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense avec des reflets violets.

Nez : intense et complexe.

Bouche : agréable, équilibrée et veloutée.

Accords mets-vin :

Accompagne idéalement les viandes rôties et les fromages affinés.

Le saviez-vous ?

Le Sangiovese di Romagna est élevé 12 mois en fûts de chêne avant d'être embouteillé.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Botter



Zone de production :
Emilie-Romagne



Cépage : sangiovese.



Garde : 5 à 6 ans.



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 18-20° C

