

Britto - Savuto Superiore DOC

Code SAQ :

Format : 750 ml

DESCRIPTION

Couleur rouge très profond aux légers reflets grenat. Offrant un bouquet aux arômes de fruits mûrs et d'épices avec des nuances de tabac et de réglisse, Britto possède une texture ample et veloutée qui s'assortit d'une finale étonnamment longue où se révèlent d'agréables notes boisées. À savourer avec des plats complexes et savoureux composés de viandes grillées ou rôties généreusement assaisonnées. Température de service : 18 °C.

Pays : Italie

Couleur : Rouge

Région : Calabre

Appellation d'origine : DOC Savuto

Désignation réglementée : DOC Denominazione di origine controllata

Classification : Superiore

Cépage(s) : Arvino, Greco Nero, Magliocco Canino et Nerello Cappuccio

Degré d'alcool : 13,5 %

Taux de sucre : moins de 1 g/L

Température de service : 18°C

Potentiel de garde : 10 ans

PRODUCTEUR

Colacino Wines s.r.l.

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux

