



★★★★☆ (15)

Bascià Rosso d'Italia Cantine San Marzano

Italia, varie regioni

Rosso rubino brillante. Al naso complessi aromi di prugne, confettura di prugne, spezie dolci e un po' di vaniglia e liquirizia. Al palato è molto pieno, con tannini morbidi e setosi e un lungo finale rotondo.

La fermentazione avviene con lieviti selvatici e il vino viene affinato in rovere francese per dodici mesi prima di essere imbottigliato. Poiché il Bascià, per il perfetto equilibrio, contiene uve provenienti da diverse regioni del sud Italia, secondo la legge diventa un "Vino da Tavola" e non può riportare sull'etichetta un'annata.



Aglianico, Malvasia, Sangiovese



16-18 °C



1-8 anni

Abbinamento gastronomico

cacciagione, carne bianca, lasagne, ratatouille, verdure

Profilo del vino

Acidità



Dolcezza



Intensità



Affinamento



Tannini





Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare

Formato: A7 - 74 × 105 mm

Bascià Rosso d'Italia Cantine San Marzano

 Aglianico, Malvasia,
Sangiovese

°C 16-18 °C

 1-8 anni

Abbinamento gastronomico

cacciagione, carne
bianca, lasagne,
ratatouille, verdure