

Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

L'union du Primitivo et du Merlot



Description:

Cépage phare des Pouilles, le Primitivo est ici conjugué au grand seigneur bordelais qu'est le Merlot, pour donner naissance à un vin rouge somptueux, incroyablement fruité et velouté.

Profil aromatique:

Rubis puissant, reflets grenat. Des touches de chocolat crémant et de noix de muscade agrémentent le nez de mûres et de prunes, sur des notes florales et un peu de thé noir. L'attaque tendre et crémeuse fait place à un bouche marquée par les baies et les cerises, avec des tannins mûrs mais encore légèrement présents; moka et noix de coco dans la finale de caractère.

Accompagne idéalement:

Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Vigneti del Salento

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 60% Primitivo, 40% Merlot

N° article: 0865724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	60% Primitivo, 40% Merlot
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.