

## 2017 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento



### 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.

### Note de dégustation:

Robe rubis soutenu, nuances violettes. Le nez est dominé par des notes de gelée de framboise et de fraise, des nuances de bois noble et une pointe de cannelle, pour finir par un doux parfum de violette. Attaque douce, laissant place à une véritable explosion de fruits, avec maintenant des prunes et des cerises Amarena, convenablement soutenue par une agréable note de fraîcheur ; équilibré et tout en précision, finale de moyenne intensité.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	Vigneti del Salento
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elaboration:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	50% Primitivo, 50% Merlot
<b>Référence:</b>	0865717

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Suolo Rosso**

Puglia IGP  
Vigneti del Salento

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 50% Primitivo, 50% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2023  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés