

2018 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo et Merlot: le duo infernal



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:

Rouge rubis profond, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez très vineux de cerises et de prunes avec des notes florales et un soupçon de menthol. En bouche, il est ample et velouté, fruité et explosif, avec également une jolie note de cannelle et un peu de caramel; belle fraîcheur à partir du milieu de bouche; finale équilibrée et concentrée.

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Vigneti del Salento
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	50% Primitivo, 50% Merlot
Référence:	0865718

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
Cépage(s):	50% Primitivo, 50% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés