

## 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

<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>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	50% Primitivo, 50% Merlot
<b>Référence:</b>	0865718

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

Taille: A7 74x105

### Suolo Rosso

Puglia IGP  
Vigneti del Salento

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Primitivo, 50% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés