

2016 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:

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez intense où se mélangent des parfums de fruits rouges et des notes épicées, avec également de jolies tonalités de chocolat. En bouche c'est une incroyable explosion de fruits que rehaussent des notes de menthe et de bois précieux, puis enfin une touche de vanille. Finale méridionale pleine de caractère.

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 17/20
Elaboration:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	50% Primitivo, 50% Merlot
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0865716075C6100

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 17/20
Traubensorte(en): 50% Primitivo, 50% Merlot
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés