

2023 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.

Note de dégustation:

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 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):	
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	60% Primitivo, 40% Merlot
Référence:	0865723

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	60% Primitivo, 40% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés