

Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

L'unione di Primitivo e Merlot

Descrizione:

Il vitigno simbolo della Puglia, il Primitivo, è qui combinato con il grande signore di Bordeaux, il Merlot, per produrre un vino rosso sontuoso, incredibilmente fruttato e vellutato.

Profilo aromatico:

Rubino intenso con riflessi granati. Sentori di cioccolato Crémant e noce moscata arricchiscono il naso di more e prugne, con note floreali e un accenno di tè nero. L'attacco morbido e cremoso lascia il posto a un palato caratterizzato da frutti di bosco e ciliegie, con tannini maturi ma ancora leggermente presenti; moka e cocco nel finale di carattere.

Ideale con:

Si sposa particolarmente bene con pasta alla bolognese, cannelloni, lasagne, pizza napoletana o saltimbocca. Lo consigliamo anche per osso buco, sardine, arancini di riso, polenta e torte salate.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Vigneti del Salento

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 60% Primitivo, 40% Merlot

Numero articolo: 0865724



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 60% Primitivo, 40% Merlot |
| Da bere: | da subito fino al 2030 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 8 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.5% |
| Servier: | Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C. |