

Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

L'unione di Primitivo e Merlot



Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rubino saturo, che si schiarisce leggermente al disco. Tocchi floreali adornano il naso mediterraneo di lamponi e ciliegie mature, con note di vaniglia e cocco a supporto. Palato opulento di bacche scure, impreziosito da un'esplosione di legno di cedro; una bella nota di freschezza sostiene i sapori di frutta, con note di cioccolato e cacao; finale equilibrato con molto temperamento.

Rubino saturo, che si schiarisce leggermente sul disco. Tocchi floreali abbelliscono il naso mediterraneo di lamponi e ciliegie mature, con note di vaniglia e cocco. Palato opulento di bacche scure, impreziosito da un'esplosione di legno di cedro; una bella nota di freschezza sostiene i sapori della frutta, con note di cioccolato e cacao; finale equilibrato e di grande temperamento.

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.

Servierempfehlung:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

Paese di origine: Italia

Produttore: Vigneti del Salento

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

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

Artikelnummer: 0865721

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 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi