

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 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.

Servierempfehlung:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

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 2028

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

Artikelnummer: 0865722



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 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi