

## 2016 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

Primitivo vereint mit Merlot



### Descrizione del vino:

Hier trifft Apuliens Erfolgsrebsorte Primitivo auf Bordeaux-Weltstar Merlot – und das Ergebnis ist ein prachtvoller, unglaublich fruchtintensiver, samtigweicher Rotwein.

### Nota di degustazione:

Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. In der intensiven Nase verbinden sich Düfte nach rotbeerigen und würzigen Noten, auch angenehme Schokoladetöne. Ein bemerkenswert zugängliches Fruchtbouquet zeigt sich am Gaumen, unterstützt von Noten nach Minze und Edelhölzern, schliesslich etwas Vanille; temperamentvoll-südländisches Finale.

### Abbinamenti:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

### Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	Vigneti del Salento
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Primitivo, 50% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0865716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Suolo Rosso**

Puglia IGP  
Vigneti del Salento

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Primitivo, 50% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren