

2023 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

L'unione di Primitivo e Merlot



Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

Paese d'origine: Italia
Regione: Puglia
Produttore: Vigneti del Salento

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %
Varietà d'uva: 60% Primitivo, 40% Merlot

Numero di articolo: 0865723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	60% Primitivo, 40% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi