

## 2021 Suolo Rosso

Puglia IGP, Vigneti del Salento

L'union du Primitivo et du Merlot



### Description:

Cépage phare des Pouilles, le Primitivo est ici conjugué au grand seigneur bordelais qu'est le Merlot, pour donner naissance à un vin rouge somptueux, incroyablement fruité et velouté.

### Note de dégustation:

Rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des touches florales agrémentent le nez méditerranéen de framboises et de cerises mûres, avec des notes de vanille et de noix de coco en soutien. Bouche opulente de baies noires, réhaussée d'un souffle de bois de cèdre; une belle note de fraîcheur soutient les arômes de fruits, sur des nuances chocolatées et de cacao; finale équilibrée avec beaucoup de tempérament. Rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des touches florales agrémentent le nez méditerranéen de framboises et de cerises mûres, avec des notes de vanille et de noix de coco en soutien. Bouche opulente de baies noires, réhaussée d'un souffle de bois de cèdre; une belle note de fraîcheur soutient les arômes de fruits, sur des nuances chocolatées et de cacao; finale équilibrée avec beaucoup de tempérament.

### Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.

### Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	Vigneti del Salento
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	60% Primitivo, 40% Merlot
<b>Référence:</b>	0865721

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Suolo Rosso**

Puglia IGP  
Vigneti del Salento

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Primitivo, 40% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés