

2021 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 saturo, che si schiarisce leggermente al disco. Tocchi floreali impreziosiscono 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 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.

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 i 14 e i 16 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	Vigneti del Salento
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	60% Primitivo, 40% Merlot
Numero di articolo:	0865721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Suolo Rosso

Puglia IGP
Vigneti del Salento

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Primitivo, 40% Merlot
Maturità:	fino a 2027
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi