



## 2022 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 i 14 e i 16 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	Vigneti del Salento
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Primitivo, 40% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0865722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Suolo Rosso**

Puglia IGP  
Vigneti del Salento

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Primitivo, 40% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi