

SORGEA



Rosso Puglia

14%

Indicazione Geografica Protetta

Alc. Vol.



Cabernet Sauvignon, Primitivo, Syrah.

Dal colore rosso deciso.

Deep red with intense purple hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese per almeno 3 mesi.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French tonneau for at least 3 months.



Profumi intensi che richiamano sensazioni come confettura di frutta, ribes nero, mora, ciliegia, cioccolato e liquirizia. Vino morbido, con una persistenza finale.

Intense aromas of fruit jam, blackcurrants, cherries, mulberries, chocolate and licorice. Round, smooth and full-bodied with fruity notes and a persistent aftertaste.



Adatto per accompagnare carne rossa e arrosti

Good with red meat and game.