

SORGEA



Rosso Puglia

14%

Indicazione Geografica Protetta

Alc. Vol.



Primitivo, Nero di Troia, Syrah, Cabernet Sauvignon.
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.



Profumo intenso di frutta rossa, ribes nero e note di ciliegia.
Al palato, frutta scura, pepe verde e spezie. Rotondo e pieno,
ma allo stesso tempo morbido ed elegante con un finale lungo
e persistente.

Intense aroma of red fruit, black currant and cherry notes. On the palate, dark fruit, green pepper and spices. Round and full, yet soft and elegant with a long persistent finish.



Adatto per accompagnare carne rossa e arrosti
Good with red meat and game.