



# 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 legno e in bottiglia.

*Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in oak and bottle.*



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 arrostiti.

*Good with red meat and game.*