



## Suolo Rosso 2012

### Primitivo di Manduria

Safra: 2012

Classificação: Vinho fino tinto meio seco

Uvas: Primitivo 100%

Produtor: Farnese

País: Itália

Região: Puglia

Gradação Alcoólica: 14%

Descrição olho: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Descrição nariz: Intenso nariz de frutas em compota, junto de frutas negras frescas.

Descrição boca: Muito aveludado, com taninos sedosos. O fim de boca confirma todas as frutas em compota que sentimos no nariz. Ótima persistência.

Corpo: Médio

Acidez: Média

Envelhecimento: 8 meses em barricas francesas e americanas.

Harmonização: Massas mais robustas, carnes de porco, excelente com molhos mais encorpados e queijos curados.

Fechamento: Rolha de cortiça

Potencial de Guarda: 5 anos

Temperatura de serviço: 16° C

*Safra 2012. Almoço na Chácara em Colombo, 17/07/2016.*