



12 EMEZZO MASSERIA

Primitivo del Salento

12,5%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



100% Primitivo del Salento, dal colore rosso intenso.

Intense red.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in barrique americana per circa 3 mesi.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 24°-28°C. After malolactic fermentation, aged in American barriques for about 3 months.



Profumo intenso, con sentori fruttati di prugne mature, confettura di ciliegia e note di cacao, appena speziato con un finale che dona note di vaniglia. Morbido e ricco di tannini maturi.

Intense fruity aromas of ripe plums and cherry jam. Notes of cocoa and spices, with a finish of vanilla. Smooth and full of ripe tannins.



Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

Good with aged cheese, pasta and pizza.