

12 12 E MEZZO

PRIMITIVO DEL SALENTO

Indicazione geografica protetta

📊 12,5% Alc.

🍇 100% Primitivo del Salento, dal colore rosso intenso.
Intense ruby red.

🍷 Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in barrique americana per almeno 3 – 6 mesi.

Vinification by maceration with controlled temperature at 24°-28°C. After malolactic fermentation, aged in American barriques for at least 3 – 6 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 chocolate 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.

