

12 e mezzo

Primitivo del Salento
Indicazione Geografica Protetta
100% Primitivo del Salento IGP

Vino di colore rosso rubino molto elegante, 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. Vino di grande struttura, morbido e ricco di tannini maturi. Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata a 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in barrique americana per almeno 12 mesi.

Very elegant ruby red color wine, intense aroma with fruity scents of ripe plums and cherry jam. Slightly spicy with a final that gives hints of vanilla and cocoa. Great structure, soft and full of ripe tannins. It matches perfectly mature cheese, pasta and pizza.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration at controlled temperature 24°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in american barrique for minimum 12 months.

