

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.

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.

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 per almeno 12 mesi

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 barrique for minimum 12 months

