



12 EMEZZO ORGANIC

Primitivo Puglia Biologico

12.5%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Primitivo, dal colore rosso intenso con riflessi violacei.

Intense red, with violet hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24-26 °C. Dopo la FML, breve affinamento in bottiglia.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 24°-26°C. After malolactic fermentation, briefly aged in bottle.



Le note fruttate di ribes e more sposano elegantemente i sentori speziati di noce moscata, liquirizia, cioccolato e vaniglia. Al gusto, il basso grado alcolico è supportato da una buona struttura che conferisce equilibrio e persistenza, lasciando al palato sentori di frutta e cocco.

On the nose, fruity notes of currants and blackberries elegantly join an aromatic bouquet of nutmeg, licorice, chocolate and vanilla. Its low alcohol content is supported by a good body. It is balanced and long, with a coconut fruity finish.



Si abbina con pasta e formaggi freschi.

It pairs well with pasta and fresh cheese.