



MASSERIA PIZZARIELLO

Rosso Puglia

15%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.

Masseria Pizzariello, un blend di Primitivo, Negroamaro e Aglianico, è stato presentato per celebrare i primi 100 anni della cantina Varvaglione 1921.

Masseria Pizzariello, a blend of Primitivo, Negroamaro and Aglianico, was created to celebrate Varvaglione 1921's first 100 years.



Primitivo, Negroamaro e Aglianico. Colore rosso intenso.

Intense red.



Vinificazione con tre settimane di macerazione a fermentazione controllata tra i 18° e i 22°C. Affinamento di 9 mesi in botti grandi. Ulteriore affinamento in bottiglia.

Three weeks of maceration at controlled temperatures between 18° and 22°C. Aged for 9 months in large oak vessels. Further aging in the bottle.



Al naso sentori di albicocche secche, frutta secca, miele, macchia mediterranea, pepe bianco, liquirizia, amarena e frutta rossa. Al palato è secco e morbido, complesso con una buona persistenza.

On the nose, hints of dried apricot, nuts, honey, Mediterranean spices, white pepper, liquorice and black cherry. On the palate, it is dry, round and complex, with a long finish.



Si abbina ai primi piatti e alla carne rossa.

Pairs well with pasta dishes and red meat.