



MASSERÌ

Primitivo IGP

DENOMINAZIONE

Terre di Chieti IGP



VITIGNO

Primitivo

VINIFICAZIONE

Macerazione con le bucce
per un periodo variabile tra 10 e 12 giorni
in base alle caratteristiche dell'annata.
La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio
ad una temperatura che varia dai 24°C ai 26°C



AFFINAMENTO

Una parte della massa affina in barrique
di rovere francese e americano



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un vino dal colore Rosso purpureo di grande
spessore con riflessi rubini. Bouquet fittissimo
di piccoli frutti di bosco, mora di rovo e prugna,
con delicate note floreali. Gusto imponente,
elegante, austero, sorretto da tannini levigati
e da una vibrante vena acido-minerale.
Finale interminabile in perfetta corrispondenza
con l'olfatto. Arrosti e ragù di carne, brasati,
selvaggina da piuma e da pelo e grandi formaggi



ABBINAMENTI

Arrosti e ragù di carne, brasati, selvaggina
da piuma e da pelo e grandi formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°C

