

Masseria Pezza

COLLEZIONE VENTIDICIOTTO

PRIMITIVO

SALENTO IGP



ZONA DI PRODUZIONE - VINEYARD AREA

Guagnano - Contrada Parlangelì

SUOLO - SOIL

Medio impasto tendenzialmente sabbioso - *Medium textured (sandy loam)*

POTATURA - PRUNING

Spalliera

ETÀ MEDIA DELLE VITI - AVERAGE AGE OF VINES

32 anni - *32 years*

DENSITÀ DELLE PIANTE - DENSITY OF PLANTS

5000/ ettari - *hectare*

AFFINAMENTO / AGING

4/6 mesi in botte grande - *aged 4/6 months in big barrel*

NOTE ORGANOLETTICHE - TASTING NOTES

VARIETALI - VARIETIES

Primitivo

COLORE - COLOUR

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Ruby red color with with violet hues.

NASO - NOSE

Vino intrigante dal profumo intenso floreale e fruttato.

Intriguing wine with an intense floral and fruity bouquet.

PALATO - TASTE

Vino di corpo, con delicate note speziate che accompagnano un finale pieno, morbido ed equilibrato.

Full-bodied wine with delicate spicy notes introducing a full, soft and balanced finish.

ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Si può abbinare a tutti i grandi piatti della tradizione italiana, dalle lasagne al forno alla selvaggina.

It can be paired with all the great traditional Italian dishes, from baked lasagna to game.