

Masseria Pezza

RADICI

PRIMITIVO

MANDURIA DOC



ZONA DI PRODUZIONE - VINEYARD AREA

Torricella

SUOLO - SOIL

Argilloso - *Clay*

POTATURA - PRUNING

Cordone Speronato - *Spurred cordon*

ETÀ MEDIA DELLE VITI - AVERAGE AGE OF VINES

26 anni - *26 years*

DENSITÀ DELLE PIANTE - DENSITY OF PLANTS

5000/ ettari - *hectare*

AFFINAMENTO / AGING

10 mesi in botte grande / *10 months in big barrel*

NOTE ORGANOLETTICHE - TASTING NOTES

VARIETALI - VARIETIES

Primitivo

COLORE - COLOUR

Rosso rubino molto carico tendente al granato.

Deep ruby-red colour that tends towards garnet with aging.

NASO - NOSE

Profumi ampi e complessi, dal fruttato con sentori di prugne e confettura di ciliegia e leggera speziatura. *The nose offers ample and complex fragrances ranging from fruity suggestions of prune and cherry jam and mild spiciness.*

PALATO - TASTE

Morbido, corposo e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao e vaniglia.

Smooth and full-bodied, rich with noble tannins and has a finish that displays notes of cocoa, coffee and vanilla.

ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Ottimo vino per carni arrosto e grigliate. Ideale con piatti di selvaggina e con formaggi stagionati a pasta dura. *Great wine for roasted and grilled meats. Ideal with game dishes. Excellent with mature hard cheeses.*