

# PrimoVolo

## PRIMOVOLO

Il Merlot di Giordano Emo Capodilista, la Barbera di Andrea Faccio e il Sangiovese di Sergio Zingarelli: tre vitigni che esprimono tre diversi territori e tradizioni, e raccontano tre diverse personalità. Unitevi il piacere di stare insieme, una grande amicizia e un pizzico di fantasia: questo è PrimoVolo!

### Varietà delle uve e zone di produzione

Merlot proveniente dall'azienda veneta **La Montecchia**, Barbera dell'azienda piemontese **Villa Giada**, Sangiovese dell'azienda toscana **Rocca delle Macie**.

### Tecnica di produzione

Le uve selezionate nelle tre regioni dai migliori vigneti delle tre rispettive aziende, vengono vinificate e affinate separatamente dai tre produttori e a fine processo di maturazione vengono assemblate in piemonte e affinate alcuni mesi in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino molto intenso e concentrato con riflessi violacei.

**Profumo:** note di frutta rossa matura, e spezie.

**Sapore:** rotondo e morbido con finale pulito e generoso. Tannini eleganti donano una lunga persistenza aromatica.

### Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 18° C con preparazioni a base di carni rosse, stufati e arrostiti. Ottimo anche in accompagnamento a formaggi.

**Grad. alcolica:** 13,5% vol.



**Rocca delle Macie**

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

