

MASSERÌ Primitivo

Descrizione

La sua denominazione deriva dalla precocità di maturazione. La sua origine è incerta, mentre il suo arrivo in Italia lo si deve ai Benedettini, che lo introdussero nel XVII secolo.

Denominazione

Terre di Chieti IGP

Uve

Primitivo

Vinificazione

- Pigia - diraspatura
- 15/20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a 24-26°C

Affinamento

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

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

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.

