



Produttore:	Giordano Emo Capodilista	Andrea Faccio	Sergio Zingarelli
Azienda:	Conte Emo Capodilista	Villa Giada	Rocca delle Macie
Vigneto:	“La Fornace”	“Dani”	“Le Macie”
Zona di Produzione:	Montecchia di Selvazzano Veneto	Agliano Terme Piemonte	Castellina in Chianti Toscana
Uve:	Merlot	Barbera	Sangiovese

Annata 2000

La vendemmia 2000, ha riservato per tutte e tre le regioni un’ottima annata grazie anche al decorso stagionale molto favorevole. I grappoli di **Merlot**, di **Barbera** e di **Sangiovese** si presentavano in cantina in perfetto stato sanitario, ottenendo così un vino di grande armonia e piacevolezza.

Vinificazione:

I tre vini che compongono PrimoVolo vengono affinati separatamente nelle proprie cantine per oltre un anno, poi assemblati in parti uguali. L’evoluzione del vino continua in bottiglia coricata in ambiente buio per alcuni mesi, fino alla sua perfetta maturazione.

Caratteristiche organolettiche:

I vitigni, pur mantenendo una propria ben distinta personalità, tipica dei rispettivi territori di provenienza, si fondono armoniosamente in un solo vino, unico e molteplice nelle sue caratteristiche organolettiche:

Colore:	All’occhio si presenta rosso rubino molto intenso, profondo, con riflessi violacei.
Profumo:	Ampia e variegata la gamma dei profumi, molto ricca, intensa e delicata. Si apre con note di frutta rossa morbida e matura, liberando poi sentori balsamici e di marasca.
Sapore:	In bocca esprime l’elegante sapidità del Merlot che si fonde con la morbida, dolce struttura della Barbera evolvendosi in un lungo percorso di sensazioni complesse, dalla prugna ai piccoli frutti rossi, per lasciare poi spazio alle note balsamiche e speziate del Sangiovese. Il finale potente e generoso si chiude con note di mandorla e nocciola. Tannini eleganti donano una lunga persistenza all’assaggio.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Abbinamenti Gastronomici:

Da accostare ai grandi piatti di carni rosse pregiate, di selvaggina, cacciagione, e formaggi stagionati, forti e saporiti. Si beve anche da solo, godendo della sua complessità, intensità ed eleganza.