

## PRIMOVOLO ROSSO TAVOLA

Nato durante il volo di ritorno dagli Stati Uniti di Giordano ed Andrea, unisce oltre alla loro profonda amicizia, due aziende agricole storicamente radicate in regioni diverse.

La prima vendemmia, il 1999, nasce dall'incontro tra l'elegante Merlot e l'intensa Barbera.

Dalla vendemmia del 2000 l'incontro con Sergio, unisce un altro grande rosso italiano di carattere: il Sangiovese. Le tre uve che lo originano, rappresentative della storia e della tradizione delle rispettive zone viticole, danno vita ad un vino unico ed originale, di gran classe, che non confonde i territori, ma li esalta al meglio. PrimoVolo è un vino che esprime tre diverse personalità, unite insieme da una grande amicizia: un PrimoVolo di "Fantasia".

Giordano Emo Capodilista  
Merlot  
Conte Emo Capodilista  
Vigneto "La Fornace"  
Montecchia di Selvazzano  
Veneto

Andrea Faccio  
Barbera  
Villa Giada  
Vigneto "Dani"  
Agliano Terme  
Piemonte

Sergio Zingarelli  
Sangiovese  
Rocca delle Macie  
Vigneto "Le Macie"  
Castellina in Chianti  
Toscana

## VINIFICAZIONE

PrimoVolo è ottenuto dalla vinificazione delle migliori uve Merlot, Barbera e Sangiovese che ciascuno produce nei propri vigneti. Viene affinato separatamente in piccole botti di rovere francese per oltre un anno. L'affinamento continua in bottiglia coricata in ambiente buio per alcuni mesi, fino alla sua perfetta maturazione.



## CARATTERISTICHE

**COLORE:** 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.

## 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.