



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Rosso Zero Alcohol

Vinificazione

Dopo la vendemmia delle uve di Primitivo in Puglia, avviene la vinificazione in rosso, con macerazione delle bucce per 10 giorni durante la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica. Dopo la stabilizzazione, il vino viene dealcolizzato utilizzando la tecnologia a membrana.

Caratteristiche

Al naso emergono note di frutta rossa come fragola e ciliegia, mentre al palato mostra una buona struttura con tannini delicati e una persistenza duratura.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a carni alla griglia, piatti di pasta con sughi a base di pomodoro e formaggi stagionati.



Primitivo



Salento, Puglia



16-18 °C



Alcol: 0.0%
Zuccheri: g/l