



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: grazie a una tecnologia avanzata, il vino passa attraverso membrane selettive che separano delicatamente acqua e alcool, preservando al massimo la sua struttura e i suoi aromi. L'alcool viene poi rimosso attraverso una colonna di distillazione, mentre l'acqua, viene reintegrata nel vino.

### 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

