



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Primitivo di Manduria DOC

Vinificazione

Un prodotto unico ottenuto con sole uve di Primitivo, raccolte manualmente verso la fine di Agosto. I grappoli vengono coltivati con il tradizionale metodo ad alberello, fino a quando non raggiungono il livello di maturazione ottimale. Dopo la vendemmia la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 33°C per 25 giorni per esaltarne la struttura e gli aromi. Il vino viene invecchiato in botti di rovere per circa 4 mesi.

Caratteristiche

Un vino dal colore rosso rubino, con un bouquet di frutta matura e dalle note speziate. Delicato e bilanciato.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento con carni grigliate e selvaggina.



Primitivo



Puglia



16-18 °C



Alcol: 14%
Zuccheri: 12 g/l

