



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Le Anfore Rosso Salento IGT

Bio

Vinificazione

Le uve vengono coltivate nel vigneto delle Tenute Masso Antico nel rispetto dell'agricoltura biologica e raccolte manualmente. Il vino, dopo la vinificazione, viene affinato con un doppio passaggio in anfora di cocciopesto e in botti di legno di rovere francese e americano. Le anfore di cocciopesto, risultato di una miscela speciale di inerti, di cocci macinati, fibre, frammenti lapidei, sabbia, legante cementizio e acqua, garantiscono al vino una micro ossigenazione controllata che dà origine a vini evoluti, non ossidati, dai sapori nuovi e genuini.

Caratteristiche

Alla vista presenta un colore rosso rubino intenso mentre al naso si percepiscono profumi di vaniglia e cioccolato, ma anche di whisky e caffè. Al palato risulta essere corposo e avvolgente ma allo stesso tempo armonico.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente con carni rosse o selvaggina cucinate alla griglia o in umido e a formaggi stagionati.



Primitivo



Salento, Puglia



16-18 °C



Alcol: 14.5%
Zuccheri: 8 g/l

