



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Primitivo Salento IGT da uve leggermente appassite

Vinificazione

Le Uve usate per questo vino vengono coltivate secondo un antico metodo chiamato "Alberello", tipico dell'area mediterranea in Italia, e usato in origine soprattutto per contrastare il clima molto caldo e la mancanza di acqua. Ora, questo sistema estremamente raro e caratteristico, è una parte molto importante del patrimonio culturale e enologico della Puglia. La rigorosa raccolta manuale è seguita da una meticolosa selezione delle uve diraspate. L'appassimento dell'uva sulle piante, favorito dal vento di mare, e una lenta maturazione in botti di rovere francese per circa 6 mesi si traduce in un eccezionale vino corposo, con tannini morbidi che rilasciano note di vaniglia nel finale.

Caratteristiche

Masso Antico Primitivo, con il suo colore rosso e il suo complesso bouquet, è caratterizzato da aromi intensi e fini, che vanno dalla frutta matura alle note speziate.

Abbinamenti

Perfetto con carne alla griglia, in umido e formaggi stagionati.



Primitivo



Salento, Puglia



16-18 °C



Alcol: 14%
Zuccheri: 16 g/l

