



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Primitivo Salento IGT Single Estate

Bio

Vinificazione

Le uve vengono coltivate nel vigneto delle Tenute Masso Antico situato nel cuore del Salento, gestito secondo le regole dell'agricoltura biologica. Le uve vengono selezionate in vigna e la vinificazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Alla fine della fermentazione malolattica, il vino viene fatto invecchiare in tonneau di rovere francese con tostatura bassa-media per 4 mesi.

Caratteristiche

Un colore rosso rubino intenso, con sentori fruttati di prugna e ciliegia matura al naso. In bocca è molto corposo ma allo stesso tempo morbido e vellutato, con un finale di lunga persistenza.

Abbinamenti

Perfetto con primi piatti come le orecchiette al sugo di salsiccia, carni rosse come le tipiche bombette pugliesi e formaggi stagionati.



Primitivo,
Susumaniello



Puglia



16-18 °C



Alcol: 14.5%
Zuccheri: 6 g/l

