



## PRIMITIVO SALENTO IGT ROSATO

### Vitigni

Primitivo 100%

### Area di produzione

Puglia, Salento

### Vinificazione

Masso Antico “Primitivo Salento Rosato” è ottenuto grazie a uvaggi Pugliesi. Dopo la diraspatura le uve vengono delicatamente pressate e lasciate macerare nelle bucce per circa 2 ore per raggiungere il colore rosato tipico di questo vino. La fermentazione è temperatura controllata di circa 14-16°C andando ad utilizzare lieviti selezionati e dura per circa 10 giorni.

### Descrizione

Rosa elegante con profumo di fragola, frutto della passione, cocomero e arancio. In bocca risulta essere corposo, fresco e nitido con un ottimo livello di acidità. Il finale è lungo e pulito.

### Accostamenti

Perfetto come aperitivo, con piatti di pesce e molluschi, o semplicemente da solo.

### Temperatura di Servizio

14° - 16°C

### Bottiglia

Nobile

### Informazioni analitiche

Alcol: 13 % vol.

Zuccheri residui: 12g/l

MASSO  ANTICO



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES