MASSO ANTICO

IT EN

Masso Antico

Rosso Zero Alcohol



Vinificazione

Dopo la vendemmia delle uve di Primitivo in Puglia, avviene la vinificazione in rosso, con macerazione delle bucce per 10 giorni durante la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica. Dopo la stabilizzazione, il vino viene dealcolizzato utilizzando la tecnologia a membrana: grazie a una tecnologia avanzata, il vino passa attraverso membrane selettive che separano delicatamente acqua e alcool, preservando al massimo la sua struttura e i suoi aromi. L'alcool viene poi rimosso attraverso una colonna di distillazione, mentre l'acqua, viene reintegrata nel vino.

Caratteristiche

Al naso emergono note di frutta rossa come fragola e ciliegia, mentre al palato mostra una buona struttura con tannini delicati e una persistenza duratura.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a carni alla griglia, piatti di pasta con sughi a base di pomodoro e formaggi stagionati.

Salento, Puglia	**16–18 °C**	**Alcol: 0.0%** **Zuccheri: 40 g/l**