MASSO ANTICO

IT EN



Masso Antico

Susumaniello Salento IGT

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano nella seconda metà di settembre, al giusto grado di maturazione. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare la freschezza e l'integrità aromatica del frutto. Al termine della fermentazione, il vino affina in bottiglia per circa tre mesi, migliorando equilibrio e piacevolezza.

Caratteristiche

Rosso rubino intenso con vivaci riflessi violacei. Il bouquet è ampio e strutturato, con sentori di frutti rossi freschi come ciliegia e lampone, accompagnati da leggere note floreali. Al palato si presenta pieno e avvolgente, con una buona struttura, tannini morbidi e un finale lungo e persistente.

Abbinamenti

Ideale con primi piatti a base di sughi di carne, come il ragù, carni alla griglia o arrosto.

Susumaniello	**Salento, Puglia**	**16-18 °C**	**Alcol: 14%** **Zuccheri: g/l**