MASSO ANTICO

IT EN



Masso Antico

Fiano Salento IGT da uve leggermente appassite

Vinificazione

L'uva viene raccolta manualmente e poi posizionata in piccole casse di legno. Una volta arrivata in cantina, parte del raccolto viene fatto appassire in ambiente a temperatura e umidità controllata. Grazie al processo di appassimento, l'uva perde peso e il livello di zucchero e aromi si intensifica. La vinificazione avviene in tank di acciaio inox, dove il vino acquista complessità e struttura. Segue il processo di fermentazione e parte del vino viene poi lasciato maturare in botti di legno per tre mesi. I due liquidi vengono poi uniti per creare il blend finale del vino che verrà imbottigliato.

Caratteristiche

Vino dal colore giallo paglierino, con eleganti aromi di frutta e mandorle, agrumi e frutta tropicale. Al palato risulta fresco e armonioso, con un finale lungo e piacevole.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente ad ogni portata; è ideale insieme a crostacei cotti e crudi, salse leggere e formaggi freschi.

Fiano	**Salento, Puglia**	**10-12 °C**	**Alcol: 13.5%** **Zuccheri: 13 g/l**