



MASSO ANTICO

IT

EN

## Masso Antico

# Negroamaro Salento IGT da uve leggermente appassite

### Vinificazione

Le uve utilizzate per questo vino, coltivate con il sistema di allevamento "Guyot", vengono lasciate leggermente appassire direttamente in pianta e vengono raccolte verso la fine di Settembre, esclusivamente a mano. La raccolta è seguita da una meticolosa selezione delle uve diraspate. Il processo di fermentazione, della durata di circa 20 giorni, avviene all'interno di cisterne in acciaio inossidabile a temperatura controllata di circa 24°-28° C. Dopo la fermentazione, una parte del vino viene affinato brevemente in tonneau di rovere francese di bassa tostatura, per conferire al vino delle leggere e piacevoli note vanigliate.

### Caratteristiche

Masso Antico Negroamaro da uve leggermente appassite si distingue per il suo colore rosso intenso dai riflessi porpora. Di grande impatto olfattivo, esprime note di frutta rossa matura, fiori e note speziate. Al palato risulta caldo e vellutato ma al contempo fresco.

### Abbinamenti

Questo vino è perfetto in abbinamento a carne di agnello alla brace, polpette al sugo o zuppa di ceci.



Negroamaro



Salento, Puglia



16-18 °C



Alcol: 14.5%  
Zuccheri: 12 g/l