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 tonneaux 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**