MASSO ANTICO

IT EN



Masso Antico

Primitivo Rosé Salento IGT

Vinificazione

Masso Antico “Primitivo Salento Rosato” è ottenuto esclusivamente da uve primitivo. Dopo la diraspatura, le bucce vengono lasciate macerare per circa 2 ore e successivamente vengono delicatamente pressate. Otteniamo quindi il colore rosato tipico di questo vino. Segue la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 15 °C per 10 giorni, esaltando in questo modo le caratteristiche organolettiche del vino ottenuto.

Caratteristiche

Colore rosa elegante con profumo di fragola, frutto della passione, lime e note speziate della macchia mediterranea. Al palato risulta essere corposo, fresco e nitido con un ottimo livello di acidità. Il finale è lungo e persistente.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con spiedini di frutta esotica e piatti a base di pesce.

Primitivo	**Salento, Puglia**	**8-10 °C**	**Alcol: 13%** **Zuccheri: 8 g/l**