



MASSO ANTICO

IT

EN

## Masso Antico

# Primitivo Salento IGT Single Estate

Bio

### Vinificazione

Le uve vengono coltivate nel vigneto delle Tenute Masso Antico situato nel cuore del Salento, la cui conduzione è fatta rispettando le regole di produzione dell'agricoltura biologica. La selezione delle uve viene fatta nel vigneto e la successiva vinificazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Al termine della fermentazione malolattica il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese bassa tostatura per un periodo di 4 mesi.

### Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di fruttati di prugna e ciliegia matura, al palato risulta molto corposo ma allo stesso tempo morbido e vellutato, lungo nel finale.

### Abbinamenti

Perfetto con primi piatti come orecchiette al ragù di salsiccia, secondi piatti a base di carne rossa come le tipiche bombette pugliesi, e formaggi stagionati.



Primitivo



Puglia



16-18 °C



Alcol: 14%  
Zuccheri: 8 g/l

