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, longevo 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**