MASSO ANTICO

IT EN

Masso Antico

Primitivo ICE Salento IGT

Vinificazione

Raccolta nella prima decade di settembre, le uve vengono diraspate delicatamente, pigiatura molto soffice lasciando molti acini interi, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura di 16 gradi utilizzando ghiaccio secco e macerazione di 6 giorni. Dopo la svinatura terminata la fermentazione alcolica solamente una parte del vino farà la fermentazione malo lattica al fine di ottenere grande freschezza.

Caratteristiche

Colore Rosso rubino con riflessi violacei, al naso note di frutta fresca come fragola, amarena e richiami di prugna secca, in bocca si presenta avvolgente, dato il suo tannino morbido, ma allo stesso tempo lineare data la sua vena acida, pulito fino in fondo continua ad accompagnarci con i suoi sentori anche dopo la bevuta.

Abbinamenti

La sua freschezza lo rende piacevole con molte pietanze, in aperitivo a base di affettati e formaggi freschi, con primi a base pasta o gnocchi al sugo di pomodoro o le tipiche orecchiette alle cime di rapa e con secondi a base di carne alla brace.

Primitivo	Puglia	10-12 °C	Alcol: 12.5% Zuccheri: 5 g/l