MASSO ANTICO

IT EN



Masso Antico

I Clasti Primitivo Susumaniello Salento IGT

Vinificazione

I Clasti delle Tenute Masso Antico è il risultato di una coltivazione attenta in vigna, condotta seguendo i principi dell'agricoltura tradizionale e con la vendemmia manuale. Il terreno, caratterizzato da frammenti clastici, conferisce autenticità ai vini legata al territorio. Questa combinazione di elementi si riflette nelle caratteristiche sensoriali dei vini, creando un collegamento inscindibile tra il prodotto e il luogo da cui proviene. In bocca, la sua struttura corposa si fonde armoniosamente, creando un'esperienza sensoriale completa e appagante.

Caratteristiche

Colore rosso scuro con sfumature viola. Bouquet complesso con aroma di frutti rossi e note speziate. In bocca è caldo e intenso.

Abbinamenti

Ideale con primi piatti, carne alla griglia e formaggi stagionati.

Primitivo, Susumaniello	**Puglia**	**16-18 °C**	**Alcol: 14.5%** **Zuccheri: 4 g/l**