



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, gestito secondo le regole dell'agricoltura biologica. Le uve vengono selezionate in vigna e la vinificazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Alla fine della fermentazione malolattica, il vino viene fatto invecchiare in tonneau di rovere francese con tostatura bassa-media per 4 mesi.

### Caratteristiche

Un colore rosso rubino intenso, con sentori fruttati di prugna e ciliegia matura al naso. In bocca è molto corposo ma allo stesso tempo morbido e vellutato, con un finale di lunga persistenza.

### Abbinamenti

Perfetto con primi piatti come le orecchiette al sugo di salsiccia, carni rosse come le tipiche bombette pugliesi e formaggi stagionati.



Primitivo,  
Susumaniello



Puglia



16-18 °C



Alcol: 14.5%  
Zuccheri: 6 g/l

