

PRIMITIVO ROSE' DEL SALENTO IGT MASSO ANTICO CL 75



DENOMINAZIONE: PRIMITIVO ROSATO

PROVENIENZA: SALENTO

COLORE: ROSA ELEGANTE

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VITIGNI PRINCIPALI: 100% PRIMITIVO

VINIFICAZIONE:

Masso Antico "Primitivo Salento Rosato" è ottenuto grazie a uvaggi Pugliesi. Dopo la diraspatura le uve vengono delicatamente pressate e lasciate macerare nelle bucce per circa 2 ore per raggiungere il colore rosato tipico di questo vino. La fermentazione è a temperatura controllata di circa 14-16°C andando ad utilizzare lieviti selezionati e dura per circa 10 giorni.

PROFUMO: Profumo di fragola, frutto della passione, cocomero e arancio.

SAPORE: In bocca risulta essere corposo, fresco e nitido con un ottimo livello di acidità. Il finale è lungo e pulito.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Perfetto come aperitivo, con piatti di pesce e molluschi, o semplicemente da solo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°- 16°

ALLERGENI: SOLFITI

NOTE: