

Deutsch



# PRIMITIVO DEL SALENTO IGT da uve

leggermente appassite

**Rebsorte**  
Primitivo

**Land/ Anbaugebiet**  
Salento

**Auslobung**  
Das Anbaugebiet für diesen aromatischen Rotwein ist die Region Salento (Apulien), am Stiefelabsatz Italiens ganz im Süden gelegen. Warme Temperaturen und kühlende Seewinde schaffen ein optimales Klima. So trocknen die Trauben der Sorte Primitivo durch die Verdunstung bereits am Rebstock ganz leicht an (appassito). Dies bewirkt die gewünschte Aromenkonzentration in der Traubenbeere. Von Hand gelesen, wird das Lesegut zum Kelterhaus gebracht, abgepresst und vergoren. Anschließend darf der Wein für ca. 6 Monate in französischen Eichenbarriques reifen. Masso Antico ist ein ausgesprochen vollmundiger und dichter Rotwein mit weichen Tanninen und feinen Vanillenoten.

**Kurzbeschreibung**  
Dunkles Rubinrot, komplexes Bukett, intensiv und körperreich, samtig

**Empfehlung**  
Zu Grillgerichten, Lamm und zu Käse.

**Trinktemperatur**  
16 - 18 °C

**Flasche**  
Bordeaux Nobile

**Eigenschaften**  
Alkohol: 14 % vol.  
Restzucker: ca. 16,0 g/l

MASSO  ANTICO



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)