



PRIMITIVO SALENTO IGT ROSATO

Rebsorte

Primitivo

Land - Anbaugebiet

Apulien, Salento

Auslobung

Masso Antico "Primitivo Salento Rosé" wird aus apulischen Trauben gewonnen. Nach dem Entrappen werden die Trauben sanft gepresst und dürfen auf den Beerenhäuten ca. 2 Stunden mazerieren. Auf diese Weise erhält der Wein seine typische Roséfarbe. Die Fermentierung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16° C und dauert ungefähr 10 Tage, dabei werden nur ausgewählte Hefen verwendet.

Kurzbeschreibung

Eleganter Rosé mit einem Duft von Erdbeere, Passionsfrucht, Wassermelone und Orange. Vollmundig, klar und frisch mit einem ausgezeichneten Säurespiel. Lang und sauber im Abgang. Perfekt als Apéritif, als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten oder einfach solo.

Empfehlung

Zu Fisch und Krustentieren oder solo.

Trinktemperatur

10° - 12° C

Flasche

Bordeaux Nobile

Eingeschafte

Alkohol: 13 %

Restzucker: 8 g/l

