



# NEGROAMARO DEL SALENTO IGT

da uve leggermente appassite

## Vitigni

Negroamaro

## Area di Produzione

Puglia, Salento

## Vinificazione

Le uve utilizzate per questo vino, coltivate con il sistema di allevamento "Guyot", vengono lasciate leggermente appassire direttamente in pianta e vengono raccolte verso la fine di Settembre, esclusivamente a mano. La raccolta è seguita da una meticolosa selezione delle uve diraspate. Il processo di fermentazione, della durata di circa 20 giorni, avviene all'interno di cisterne in acciaio inossidabile a temperatura controllata di circa 24°-28° C. Dopo la fermentazione, una parte del vino viene affinato brevemente in tonneau di rovere francese di bassa tostatura, per conferire al vino delle leggere e piacevoli note vanigliate.

## Descrizione

Masso Antico Negroamaro da uve leggermente appassite si distingue per il suo colore rosso intenso dai riflessi porpora. Di grande impatto olfattivo, esprime note di frutta rossa matura, fiori e note speziate. Al palato risulta caldo e vellutato ma al contempo fresco.

## Abbinamenti

Questo vino è perfetto in abbinamento a carne di agnello alla brace, polpette al sugo o zuppa di ceci.

## Temperatura di servizio

16°-18° C

## Bottiglia

Bordolese Nobile

## Caratteristiche

Alcool: 14 % vol

Zuccheri: 12 g/l



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES

MASSO  ANTICO