



## LE ANFORE ROSSO SALENTO IGT - BIO

### Rebsorten

Primitivo

### Anbaugebiet

Apulien, Salento

### Vinifizierung

Die Trauben werden im Weingut Tenute Masso Antico nach biologischen Anbaumethoden angebaut und von Hand geerntet.

Nach der Vinifizierung wird der Wein mit einer doppelten Passage in Tonamphoren und in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern gelagert.

Die Cocchiopesto-Amphoren, die aus einer speziellen Mischung von Aggregaten, zerkleinertem Steingut, Fasern, Steinfragmenten, Sand, Zementbindemittel und Wasser hergestellt werden, garantieren dem Wein eine kontrollierte Mikro-Sauerstoffzufuhr, die zu entwickelten, nicht oxidierten Weinen mit neuen und unverfälschten Aromen führt.

### Charakteristiken

Visuell hat der Wein eine rubinrote Farbe, während er in der Nase Aromen von Vanille und Schokolade sowie von Whisky und Kaffee aufweist.

Am Gaumen ist er vollmundig und einhüllend, aber gleichzeitig harmonisch.

### Paarungen

Er passt hervorragend zu rotem Fleisch oder Wild, gegrillt oder geschmort, und zu reifem Käse.

### Serviertemperatur

16° - 18° C

### Flasche

Bordeaux

### Eigenschaften

Alkohol: 14,5% vol.

MASSO  ANTICO



**SCHENK**  
ITALIAN WINERIES