



LE ANFORE ROSSO SALENTO IGT - BIO

Vitigni

Primitivo

Area di Produzione

Puglia, Salento

Vinificazione

Le uve vengono coltivate nel vigneto delle Tenute Masso Antico nel rispetto dell'agricoltura biologica e raccolte manualmente.

Il vino, dopo la vinificazione, viene affinato con un doppio passaggio in anfora di cocciopesto e in botti di legno di rovere francese e americano.

Le anfore di cocciopesto, risultato di una miscela speciale di inerti, di cocci macinati, fibre, frammenti lapidei, sabbia, legante cementizio e acqua, garantiscono al vino una micro ossigenazione controllata che dà origine a vini evoluti, non ossidati, dai sapori nuovi e genuini.

Descrizione

Alla vista presenta un colore rosso rubino intenso mentre al naso si percepiscono profumi di vaniglia e cioccolato, ma anche di whisky e caffè.

Al palato risulta essere corposo e avvolgente ma allo stesso tempo armonico.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente con carni rosse o selvaggina cucinate alla griglia o in umido e a formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Bottiglia

Bordeaux

Caratteristiche

Alcol: 14,5% vol.

Zuccheri: 8 g/l

MASSO  ANTICO



SCHENK
ITALIAN WINERIES