

MASSERIA Supreno™

SANGIOVESE - MERLOT SALENTO I.G.T.

Cépages: 80% Sangiovese, 20% Merlot.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: calcaire.

Vendanges: fin Septembre - début Octobre.

Vinification: vinification traditionnelle en rouge avec 15-20 jours de macération pelliculaire à température contrôlée de 25°C. Quand la fermentation alcoolique est terminée, le vin vieillit en inox sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Alcool: 14% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis intense.

Nez: vin au profil ample et fruité ; des notes de mûre et de myrtille mûres, de cerise noire, de poivre noir et de racine de réglisse ressortent.

Bouche: intense et envoûtante ; l'excellente fusion de tanins souples et de notes fruitées se distingue par sa douceur naturelle. Dans l'ensemble, c'est un vin harmonieux, équilibré et persistant.

Accompagnements: avec tous les types de fromages et avec la viande rouge dans toutes ses préparations.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.

