

MASSERIA Supreno™

PRIMITIVO SALENTO I.G.T.

Grape Varietals: 100% Primitivo

Vineyards: Salento, dans le sud des Pouilles

Average age of the vines: 20-25 ans

Soil: loam avec des argiles rouges

Harvest Period: 10 dernières jours de septembre

Vinification: 10 jours de macération à une température maximale de 25 °C. Pour l'entretien des arômes primaires

Alcohol Content: 14% by vol.

Residual Sugar: 6 g/l

Color: rouge rubis intense

Aroma: prune mûre, myrtille, graphite et vanille

Palate: puissant sur les tanins et une grande concentration.
Un arrière-goût frais

Food Suggestions: steak tartare, pâtes avec sauce à la viande,
le fromage

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F

