

# MASSERIA Supreno™

## SANGIOVESE - MERLOT SALENTO I.G.T.

**Grape Varietals:** Sangiovese 80%, Merlot 20%

**Vineyards:** Salento

**Average age of the vines:** 25 anni

**Soil:** calcareo

**Harvest Period:** seconda metà di settembre per il Merlot,  
prima settimana di ottobre per il Sangiovese

**Vinification:** macerazione e fermentazione per circa 15-20  
giorni. Affinamento in legno francese e americano per  
almeno 6 mesi

**Alcohol Content:** 13.5%

**Residual Sugar:** 5 grammi / litro

**Color:** rosso rubino intenso

**Aroma:** note di frutti rossi, note balsamiche di liquirizia e  
sentori di cioccolato

**Palate:** morbido con tannini morbidi, buona struttura con un  
finale lungo

**Food Suggestions:** piatti a base di carne, formaggi

**Serving Temperature:** 16-18 °C

