MASSERIA Supreno™

PRIMITIVO SALENTO I.G.T.

Vitigni: 100% Primitivo.

Età media delle vigne: 25 anni.

Terreno: Limoso con argille rosse.

Vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: tradizionale vinificazione in rosso con circa 15 giorni di macerazione delle bucce ad una temperatura controllata di 25°C. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino fa affinamento in acciaio inox sulle sue fecce fini fino all'imbottigliamento.

Alcool: 13% vol.

Zucchero: 5 grammi per litro.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Aroma: i sentori fruttati hanno una connotazione di frutta molto matura, come prugna e mora in confettura, amarena, mirtillo. Leggera e raffinata sfumatura di tabacco e graffite.

Palato: vino con un bel corpo e un tannino vellutato molto importante, gusto pieno invitante. Armonico, concentrato, bilanciato e persistente.

Abbinamento: tartare di carne, carni rosse, pasta con sughi a base di carne, formaggi in tutte le loro espressioni.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

VINI D'ITALIA 19 89 Alessandro Berselli
THE SOUL OF ITALIAN WINE