

# MASSERIA Supreno™

## PRIMITIVO SALENTO I.G.T.

**Grape Varietals:** 100% Primitivo

**Vineyards:** Salento, nel sud della Puglia

**Average age of the vines:** 20-25 anni

**Soil:** limoso con argille rosse

**Harvest Period:** ultima decade di settembre

**Vinification:** 10 giorni di macerazione alla temperatura massima di 25°C. Per il mantenimento degli aromi primari

**Alcohol Content:** 14%

**Residual Sugar:** 6 grammi per litro

**Color:** rosso rubino intenso

**Aroma:** confettura di prugna matura, mirtillo, grafite e note vanigliate

**Palate:** potente sul tannino e di grande concentrazione. Retrogusto fresco ma persistente

**Food Suggestions:** tartare di carne, pasta con sugo di carne, formaggi

**Serving Temperature:** 16-18 °C

