



SASSIROSSI

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Le uve Primitivo da cui si ottiene Sassirossi vengono raccolte nei vigneti allevati ad alberello. Il suo colore è rosso intenso con vivaci riflessi violacei. I penetranti profumi di questo vino richiamano confetture di frutta, ribes nero, mora, ciliegia, cacao e liquirizia. Al palato ha un gusto rotondo, morbido e ben bilanciato. Adatto per accompagnare tutto il pasto, in particolare sughi di carne, intingoli, stufati, carni rosse alla griglia e brasati.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: provincia sud di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 6.000 – 7.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata a 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau Francesi per almeno 8 mesi.

Sassirossi results from the harvesting of Primitivo grapes on old free standing vineyards.

Its colour is deep red with intense violet hints.

The fragrance of this wine is reminiscent of fruit

jam, blackcurrants, mulberries, cherries, cocoa and liquorice. On the palate, its taste is round, smooth and well-balanced. It is ideal with all

dishes, in particular with meat sauce, gravy, grilled red meat, braised and stewed meat.

Alcohol: 14% vol.

Production area: south of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6.000 – 7.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in French tonneau at least for 8 months.