



# 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 originates from the harvesting of Primitivo grapes on old "Alberello" vines. Its color is deep red with intense purple hints. Intense bouquet of fruit jam, blackcurrants, mulberries, cherries, cocoa and licorice. On the palate, round, smooth and well-balanced. 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, ageing in French tonneau at least for 8 months.