

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.

Sassirossi comes from Primitivo grapes harvested from old "Alberello" vines. It is deep red with intense purple hints. Intense bouquet of fruit jam, blackcurrant, mulberry, cherry, 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.

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.

Alcohol: 14% vol.

Production area: south of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6,000 - 7,000

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

