



I Sassi Matera Primitivo DOP

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, di corpo, morbido e fresco.

La vinificazione particolare a basse temperature e un leggero affinamento, per massimo 6 mesi in barrique di 3° passaggio, donano al vino leggere note di vaniglia esaltando i profumi caratteristici della varietà quali: frutti rossi, ciliegia e amarena, che restano integri nel tempo.

Servire ad una temperatura di 14-16 °C.

Abbinamenti: carni arrosto, piatti speziati e dai sapori mediterranei intensi

Vitigni/Vine variety: Primitivo 100%

Forme di allevamento/Vine training: guyot

Alcohol: 14,5%

Ruby red wine with violet reflections, large, soft and fresh.

The special vinification at low temperatures and a slight refinement for a maximum of 6 months in barriques give some unique notes to the wine.

Red fruits, cherries and black cherries, are the characteristic scents of this variety, which remain intact over the time.

Serve at a temperature of 14-16°C.

Matching: roasted meats, spicy foods and strong flavoured mediterranean dishes