

MASSERIA
DELLE STELLE


CANTINE ERMES
SOC. COOP. AGR.



MASSERIA DELLE STELLE

PRIMITIVO

Salento IGP

Nella tradizione pugliese la Masseria era la massima espressione di un'organizzazione economica legata alla grande proprietà fondiaria aristocratica e borghese. Nel tempo la Masseria è diventata un'icona, un luogo magico in cui rilassarsi e ritrovare il contatto con la natura. Da un'antica Masseria di proprietà di un socio delle Cantine Ermes si scorge, lontano dalla città e dal caos, un cielo stellato che lascia a bocca aperta chiunque: nasce così il nome Masseria delle Stelle.

REGIONE: PUGLIA, AREA DI NOVOLI E VEGLIE

DENOMINAZIONE: SALENTO IGP

VARIETÀ: PRIMITIVO

VOLUME ALCOLICO: 13%

VINIFICAZIONE:

Dopo la raccolta l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25°C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 15-18 giorni, periodo necessario per una completa estrazione di aromi e tannini

COLORE:

rosso profondo con nuances violacee.

BOUQUET:

intenso, con sentori fruttati di prugne, confettura di ciliegia e leggere note speziate.

GUSTO:

Morbido, ricco di tannini maturi ma con un finale che dona sprigione eleganti note di vaniglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire tra 16°- 18° C.

ABBINAMENTI

Si abbina benissimo a formaggi stagionati ed ai primi piatti della tradizione pugliese. Ideale anche con primi piatti con legumi e verdure di stagione.

PACKAGING INFORMATION:

Bt per cassa: 6

Strati: 5

Cartoni per strato: 21

Cartoni per pallet: 105

Ean bottiglia: 8033765259354

Ean cartone: 8033765250320