



Ares Primitivo | Cabernet Sauvignon

PUGLIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Un vino dal carattere piacevolmente immediato
che nasce per soddisfare il consumo quotidiano di un vino vivace e piacevole.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rubino brillante e di bella profondità, è intensamente fruttato, su note di ciliegia, mora e prugna, con un fondo leggermente speziato. Al gusto mostra un frutto avvolgente, è fresco ed equilibrato, con tannini integrati e un finale sapido di piacevole leggerezza.

UVE

Primitivo 70%,
Cabernet Sauvignon 30%

PROVENIENZA

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

www.masseriasurani.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione di 12/15 giorni in acciaio a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi. Affinamento di 6 mesi in botti di rovere.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La piacevole leggerezza lo rende molto versatile. Ideale con primi a base di carni bianche e verdure, arrosti, formaggi di breve stagionatura.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES