



# Sasseo

-  **KLASSIFIZIERUNG**  
Salento IGT
-  **PRODUKTIONSGBIET**  
Weinberge Torre di Santa Susanna, Salento
-  **REBSORTE**  
100% Primitivo
-  **ALKOHOLGEHALT**  
14,5% Volumenprozent
-  **ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE**  
750 ml

**VINIFIKATION UND VEREDELUNG**  
Die im fortgeschrittenen Reifezustand gelesenen Reben werden vorsichtig gekeltert und abgebeert. Der Most wird dann einem 14-tägigen Gärungsprozess bei einer Temperatur von 25 – 28°C unterzogen. Nach erfolgter Gärung reift der Wein 12 Monate lang in 350- Literfässern aus französischer Eiche, gefolgt von einer weiteren Ablagerung in der Flasche.

**FARBE**  
Dunkles, tiefes Rubinrot.

**BOUQUET**  
Der Geruch entfaltet einen intensiven und vollen Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten.

**GESCHMACK**  
Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich, und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

**SERVIERTEMPERATUR**  
Sollte bei etwa 18°C serviert werden.

**SPEISEEMPFEHLUNGEN**  
Seine Struktur macht ihn zum idealen Wein zu den typischen Gerichten der Küche Apuliens, wie "Capriata" aus Dickbohnen und Zichorie oder zu gegrilltem, rotem Fleisch und im Ofen gebackenem Lamm.