



Masseria Altemura sorge nel cuore del Salento, a metà strada tra il Mar Ionio e il Mar Adriatico. Un terroir unico, grazie ad una luce straordinaria, alle fresche brezze perenni dei due mari e ad un terreno in cui dominano le bianche rocce calcaree e la rossa terra salentina. La Tenuta si estende all'interno del territorio di produzione della DOC Primitivo di Manduria, nell'agro di Santa Susanna, e raccoglie in un unico luogo un'antica Masseria del XVI secolo, la cantina, progettata secondo i principi della bioarchitettura, e i meravigliosi vigneti che la circondano.



Aglianico



CLASSIFICAZIONE

Puglia IGT



AREA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

100% Aglianico



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, vendemmiate a perfetta maturazione, vengono pigiate e il mosto fermenta per 7 giorni a una temperatura di circa 25°-28°C, cui fa seguito una macerazione di almeno 2 settimane. Il vino matura per 12 mesi in tonneau da 350 litri di rovere francese, cui fa seguito un periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino carico e brillante.

PROFUMO: intenso e avvolgente, fragrante e ricco di note di frutta fresca, in particolare ciliegie, fragoline di bosco e lamponi.

SAPORE: di buona struttura, è fresco ed intenso, con leggere note speziate che ne accompagnano il finale persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare paste condite con sughi leggermente piccanti, carni rosse cotte allo spiedo e formaggi saporiti.