



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.



Falanghina



CLASSIFICAZIONE

Salento IGT



AREA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

100% Falanghina



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono pigiate delicatamente ed il mosto viene separato con presse soffici a polmone. Il vino fermenta per 7/10 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura media di 18°C e sosta per 2/3 mesi sulle fecce fini. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: leggere note agrumate, freschi sentori di fiori bianchi, accompagnati da albicocca e pesca.

SAPORE: perfetto equilibrio tra sapidità e acidità che conferisce al vino grande freschezza e piacevolezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente piacevole con risotti e secondi piatti a base di crostacei e con formaggi freschi.