



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.



Negroamaro



CLASSIFICAZIONE

Salento IGT



AREA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

100% Negroamaro



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono pigiate e diraspate delicatamente. La fermentazione avviene in acciaio inox a una temperatura controllata di 28°-30°C per 7 giorni, cui fa seguito una macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. Il vino matura per 12 mesi in grandi botti di Slavonia e affina per ulteriore periodo in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino carico.

PROFUMO: note di mora, ciliegia e frutta rossa matura, seguite da una bella speziatura, in cui spiccano caffè, cioccolato e liquirizia.

SAPORE: sapido e rotondo, equilibrato e di grande piavolezza. Si distingue per intensità e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto per accompagnare carni rosse grigliate anche di cavallo, formaggi stagionati, piccanti ed erborinati.