



Masseria Altemura liegt im Herzen des Salento auf halbem Wege zwischen dem ionischen und dem adriatischen Meer. Die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs sind dem außergewöhnlichen Licht, der ganzjährigen frischen Brise beider Meere und einem Boden zu verdanken, in dem weißer Kalkstein und die rote Tonerde des Salento vorherrschen. Das Weingut erstreckt sich innerhalb des Anbaugebietes des Primitivo di Manduria DOC in einer ländlichen Gegend, dem "Agro di Torre Santa Susanna". An einem einzigen Ort vereint es eine alte "Masseria", einen Gutshof, aus dem 16. Jahrhundert, eine nach bioarchitektonischen Grundsätzen gestaltete Kellerei und die wundervollen Weingärten in der Umgebung.



## Aglianico



**KLASSIFIKATION**  
Puglia IGT



**ANBAUGEBIET**  
Provinz Brindisi



**REBSORTEN**  
100% Aglianico



**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**  
16° - 18° C



**ALKOHOLGEHALT**  
13% vol.



**ERHÄLTICHE FORMATE**  
750 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die perfekt ausgereiften Trauben werden gepresst und der Most gärt 7 Tage bei einer Temperatur zwischen 25°C und 28°C, darauf folgt eine Mazeration von mindestens 2 Wochen. Der Wein reift 12 Monate in 350-Liter-Fässern aus französischem Eichenholz und danach in der Flasche.

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Volles, strahlendes Rubinrot.

**BOUQUET:** Intensiv und verführerisch, duftend und mit üppigen Anklängen von frischem Obst, vor allem Kirschen, Walderdbeeren und Himbeeren.

**GESCHMACK:** Mit einer guten Struktur, frisch und intensiv, mit leicht würzigen Noten, die auch das lang anhaltende Finale begleiten.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal für Nudeln mit leicht scharfer Soße, rotes Fleisch vom Spieß und würzigen Käse.