



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 17. Jahrhundert, eine nach bioarchitektonischen Grundsätzen gestaltete Kellerei und die wundervollen Weingärten in der Umgebung.



Àpulo bianco



KLASSIFIKATION
Salento IGT



ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi



REBSORTEN
75% Fiano
25% Moscato



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT
12,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml



VERSCHLUSS
Naturkork -
Schraubverschluss

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden vorsichtig gepresst und gären danach 5 bis 6 Tage bei einer Temperatur von 17°C. Dann reift der Wein etwa 3 Monate in Stahltanks sowie für einen weiteren Zeitraum in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: leuchtendes Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen.

BOUQUET: weites Bouquet, das sich mit Anklängen von Pfirsich, Pampelmuse und Zitronenzesten öffnet, gefolgt von Orangenblüten, Jasmin und Melisse.

GESCHMACK: im Mund sehr angenehm, lebhaft, frisch, intensiv und aromatisch. Man schmeckt, in perfekter Kohärenz zum Bouquet, Anklänge von Frucht und Blüten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Dieser Weißwein eignet sich sehr gut als Aperitif und als Begleiter für das gesamte Mahl. Besonders passend zu Krustentiergerichten, feinen Nudelgerichten und zu Fisch oder weißem Fleisch vom Grill.