



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 rosso



KLASSIFIKATION
Salento IGT



ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi



REBSORTEN
75% Primitivo
25% Malvasia Nera



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml



VERSCHLUSS
Naturkork -
Schraubverschluss

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt etwa 1 Woche in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Danach liegt er für zirka 7 Tage auf der Maische, um die vollständige Extraktion der in den Schalen enthaltenen Farbstoffe, Aromen und Polyphenole zu gewährleisten. Der Wein reift etwa 3 Wochen in Stahltanks und über einen weiteren Zeitraum in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: intensives Rot, belebt durch leuchtend violette Reflexe.

BOUQUET: intensive Noten von roten Früchten, Pflaumen- und Kirschmarmelade, begleitet von leichten Anklängen von Vanille und Zimt.

GESCHMACK: am Gaumen weich und verführerisch, im Mund intensiv und lang anhaltend, lebhaft mit einer schönen Säure.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu würzigen Zwischengerichten, zu gebratenem oder gegrilltem rotem Fleisch und zu jungem Käse.