MASSERIA
ALTEMURA
SALENTO PUGLIA

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.

Falanghina

KLASSIFIKATION
Salento IGT

ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi

REBSORTEN
100% Falanghina

IDEALE SERVIERTEMPERATUR
10° C

ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.

ERHÄLTLICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die perfekt ausgereiften Trauben werden vorsichtig gepresst und der Most wird mithilfe von Druckluft-Keltern separiert. Der Wein gärt 7 bis 10 Tage in Edelstahlbecken bei einer Durchschnittstemperatur von 18°C und liegt dann 2 bis 3 Monate auf der Hefe. Danach erfolgt die Reifung in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Leichte Zitrusnoten, frische Anklänge von weißen Blüten, begleitet von Aprikose und Pfirsich.

GESCHMACK: Perfektes Gleichgewicht von Würzigkeit und Säure, wodurch der Wein sehr frisch und angenehm wirkt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Besonders gut zu Risotto oder Krustentiergerichten und zu jungem Käse.

MASSERIA ALTEMURA Contrada Palombara sp 69 - 72028 Torre Santa Susanna (Brindisi) - Tel. 0831 740485 - Fax 0831 748008 - info@masseriaaltemura.it
www.masseriaaltemura.it