



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.



Fiano



KLASSIFIKATION
Salento IGT



ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi



REBSORTEN
100% Fiano



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
10° C



ALKOHOLGEHALT
13% vol.



ERHÄLTICHE 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 Edelstahltanks 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: Intensives Strohgelb.

BOUQUET: In der Nase angenehme Noten von gelbem Fruchtfleisch und weißen Blüten.

GESCHMACK: Perfekt ausgewogene Intensität, Frische und Mineralität und ein ausgewogener Körper. Am Gaumen schmeckt man die Früchte und Blüten, die man schon im Bouquet wahrgenommen hat: eine perfekte geschmackliche und sensorische Kontinuität.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal zu würzigen Mittelmeer-Fischgerichten oder zu Hülsenfrüchten.