



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.



Negroamaro



KLASSIFIKATION
Salento IGT



ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi



REBSORTEN
100% Negroamaro



IDEALE SERVIERTEMPORATUR
16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden gepresst und vorsichtig entrappt. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 28 bis 30°C und dauert 7 Tage, danach liegt der Wein etwa 10 Tage auf der Maische. Der Wein reift 12 Monate in großen Fässern aus slawonischem Eichenholz und danach in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Volles Rubinrot.

BOUQUET: Anklänge von Brombeere, Kirsche und reifen roten Früchten, gefolgt von einer schönen Würze mit Noten von Kaffee, Schokolade und Lakritze.

GESCHMACK: Würzig und rund, ausgewogen und sehr angenehm. Sehr intensiv und lang anhaltend.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Eignet sich zu rotem Grillfleisch, auch zu Pferdefleisch, und zu gereiftem, pikantem und Edelschimmelkäse.