



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.

Petravìa

Der Aglianico aus einer der edelsten Rebsorten des Südens findet auf dem Boden des Weinguts Masseria Altemura jenen „lebendigen Stein“, den er benötigt, um seine ganze Kraft und sein komplexes Aroma zum Ausdruck zu bringen. Petravìa ist ein Rotwein mit einer hohen Konzentration von klar hervorstechenden Tanninen und entwickelt aus dem runderen Volumen seiner überbordenden Jugend, in der die Frucht klar heraus sticht, eine Eleganz und Strenge, die typisch sind für die großen Aglianico Weine.



KLASSIFIKATION

Puglia IGT



ANBAUGEBIET

Provinz Brindisi



REBSORTEN

100% Aglianico



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

18° C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Petravìa wird 15 Monate in 350- und 400-Liter-Fässern ausgebaut und reift dann weitere 12 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Volles, tiefes Rubinrot.

BOUQUET: Intensiv und verführerisch, in der Nase spürt man Kirsche, Brombeere, Birne und Gewürznoten wie schwarzen Pfeffer und Wacholderbeeren.

GESCHMACK: ein Wein mit einer großen Struktur, bedeutend und lang anhaltend, mit entschlossenen Tanninen und einer ausgeprägten Frische.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Mit seiner Komplexität und Konsistenz ist er ideal zu Wild und Wildgeflügel, Ente oder Fasan, Reh oder Wildschwein und gereiftem Käse.