



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.

Sasseo

Der Sasseo entstand aus dem Wunsch, einen Primitivo mit einer ausgeprägten Persönlichkeit zu schaffen, und ist heute einer der international angesehensten apulischen Weine. Wie der Name sagt, ist er Ausdruck eines durch aus dem roten salentinischen Boden herausragenden Kalkfels, der zu einem Spiegel aus Licht wird. Sein Stil ist unverwechselbar und zeichnet sich aus durch Frische und Weichheit in einem perfekt komplexen und dichten Körper.



KLASSIFIKATION

Salento IGT



ANBAUGEBIET

Provinz Brindisi



REBSORTEN

100% Primitivo



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT

14,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Sasseo wächst in ausgewählten Lagen (40 ha). Die Trauben werden in der ersten Septemberwoche gelesen, wobei ein Teil der Trauben leicht überreif sein muss. Dann werden die sie gepresst und vorsichtig entrappt. Der Most gärt in Stahltanks bei einer Temperatur von 26°C. Der Wein wird dann 12 Monaten in großen Fässern aus slawonischer Eiche und weitere 6 Monate in der Flaschen ausgebaut.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Dunkles, tiefes Rubinrot.

BOUQUET: In der Nase präsentiert er intensive, volle Aromen von Pflaume und roter Frucht-konfitüre und sanfte Anklänge von Gewürzen.

GESCHMACK: Im Mund ist dieser runde Wein voll, warm und weich und zeigt sich mit einer sehr reifen Frucht, gestützt durch ein angenehmes Gewebe milder Tannine.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Zwischengerichten, zu weißem oder rotem Fleisch vom Grill oder in Soße, ideal zu Lammfleisch aus dem Ofen oder zu reifem Käse (kein Edelschimmelkäse).