



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 17. Jahrhundert, eine nach bioarchitektonischen Grundsätzen gestaltete Kellerei und die wundervollen Weingärten in der Umgebung.

ZINZULA Rosé

Zwischen den beiden Meeren Apuliens wächst der Zinzula, das Juwel der Masseria Altemura, das mit einer Hommage an die Zinzulusa, die Schönheit der salernitanischen Grotten, die Schönheit der Küste feiert. Ein Rosé aus Negroamaro Trauben, der verführt durch sein feines Bouquet und seinen leuchtenden, gewundenen schlanken Körper, in dem sich das Licht bricht. Der Zinzula trägt das Wesen einer Schönheit in sich, die mit kostbaren Details und der Reinheit des kristallklaren Wassers des Mittelmeers spielt.



KLASSIFIKATION

Negroamaro Rosato
Salento IGT



ANBAUGEBIET

Provinz Brindisi



REBSORTEN

100% Negroamaro



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

DER WEINBERG

Der Boden der Weinberge, auf denen der Zinzula wächst, zeichnet sich aus durch eine Schicht feiner roter Erde auf einem Bett aus Kalkstein. Für einen Rosé von hoher Qualität, in diesem Fall aus Negroamaro Trauben, kommen die gleichen Anbautechniken zum Einsatz wie für die Erzeugung hochwertiger Weißweine: üppiges Blattwerk zum Schutz der Trauben gegen Überreife und Sonnenbrand, Vermeidung von Oxidation, zu hohem Alkoholgehalt und zu starken Tanninen. Für die Lese prächtiger, knackiger Trauben muss vor allem dafür gesorgt werden, dass die Rebstöcke während der entscheidenden Phase des Reifeprozesses mit der richtigen Menge an Wasser versorgt werden. Dieser Ansatz bildet die Grundlage für einen Rosé mit einer großen Säure, Frische und einem feinen Aroma.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Negroamaro für den Zinzula wird Mitte September bei Sonnenaufgang gelesen, um zu vermeiden. Die sogenannte „Träne“, das heißt der Most, entsteht durch die in die Weinpresse fallenden Trauben und absolut ohne Maischegärung. Mithilfe dieser Methode erhält der Weine eine sehr feine rosa Farbe und die frischeren Geschmacksnoten bleiben erhalten, d.h. die Tannine und die bitteren Noten aus den Schalen werden auf ein Mindestmaß reduziert. Der so erhaltene Wein gärt in Stahltanks und liegt etwa 4 Monate auf einer feinen Maische, bevor er noch für einen kurzen Zeitraum in der Flasche reift.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: fein und zart, zu Puderfarben tendieren, mit sehr leichten kupferfarbenen Reflexen.

BOUQUET: weites Bouquet von eleganter Heckenrose, begleitet von angenehmen Anklängen von Amarena-Kirsche und Gewürzen, die an rosa Pfeffer und Ingwer erinnern, mit einem leichten Hauch Kurkuma.

GESCHMACK: ausgewogen und von intensiver Frische in einem schlanken Körper, getragen von einer schönen Säure und mit einer gespannten, vibrierenden Würzigkeit. Im Mund sehr angenehm mit knackigen Früchten und einem von großer Mineralität geprägten Finale, das den Gaumen kitzelt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Der Zinzula passt perfekt zu Vorspeisen wie rohem Fisch, leicht frittierten Meeresfrüchten, Sauté von Miesmuscheln und Venusmuscheln, Gemüsepasteten und zu Frischkäse und mittelaltem Käse. Er ist ein optimaler Begleiter zu Risotto mit Meeresfrüchten oder Gemüse, Spaghetti mit Seeigel, Fisch mit Soße und zu frischen, gut gewürzten internationalen Gerichte wie Thai-Nudeln und Phat Thai.