



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.



Àpulo bianco



KLASSIFIKATION

Salento IGT



ANBAUGEBIET

Provinz Brindisi



REBSORTEN

75% Fiano
25% Moscato



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml



VERSCHLUSS

Naturkork -
Schraubverschluss

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden vorsichtig gepresst und gären danach 5 bis 6 Tage bei einer Temperatur von 17°C. Dann reift der Wein etwa 3 Monate in Stahltanks sowie für einen weiteren Zeitraum in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: leuchtendes Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen.

BOUQUET: weites Bouquet, das sich mit Anklängen von Pfirsich, Pampelmuse und Zitronenzesten öffnet, gefolgt von Orangenblüten, Jasmin und Melisse.

GESCHMACK: im Mund sehr angenehm, lebhaft, frisch, intensiv und aromatisch. Man schmeckt, in perfekter Kohärenz zum Bouquet, Anklänge von Frucht und Blüten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Dieser Weißwein eignet sich sehr gut als Aperitif und als Begleiter für das gesamte Mahl. Besonders passend zu Krustentiergerichten, feinen Nudelgerichten und zu Fisch oder weißem Fleisch vom Grill.



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.

Àpulo rosso



KLASSIFIKATION

Salento IGT



ANBAUGEBIET

Provinz Brindisi



REBSORTEN

75% Primitivo
25% Malvasia Nera



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.



ERHÄLTLICHE FORMATE

750 ml



VERSCHLUSS

Naturkork -
Schraubverschluss

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt etwa 1 Woche in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Danach liegt er für zirka 7 Tage auf der Maische, um die vollständige Extraktion der in den Schalen enthaltenen Farbstoffe, Aromen und Polyphenole zu gewährleisten. Der Wein reift etwa 3 Wochen in Stahltanks und über einen weiteren Zeitraum in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: intensives Rot, belebt durch leuchtend violette Reflexe.

BOUQUET: intensive Noten von roten Früchten, Pflaumen- und Kirschmarmelade, begleitet von leichten Anklängen von Vanille und Zimt.

GESCHMACK: am Gaumen weich und verführerisch, im Mund intensiv und lang anhaltend, lebhaft mit einer schönen Säure.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu würzigen Zwischengerichten, zu gebratenem oder gegrilltem rotem Fleisch und zu jungem Käse.





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.



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.



Falanghina



KLASSIFIKATION

Salento IGT



ANBAUGEBIET

Provinz Brindisi



REBSORTEN

100% Falanghina



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° C



ALKOHOLGEHALT

13,5% 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 Edelstahlbecken 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: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Leichte Zitrusnoten, frische Anklänge von weißen Blüten, begleitet von Aprikose und Pfirsich.

GESCHMACK: Perfektes Gleichgewicht von Würzigkeit und Säure, wodurch der Wein sehr frisch und angenehm wirkt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Besonders gut zu Risotto oder Krustentiergerichten und zu jungem Käse.



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

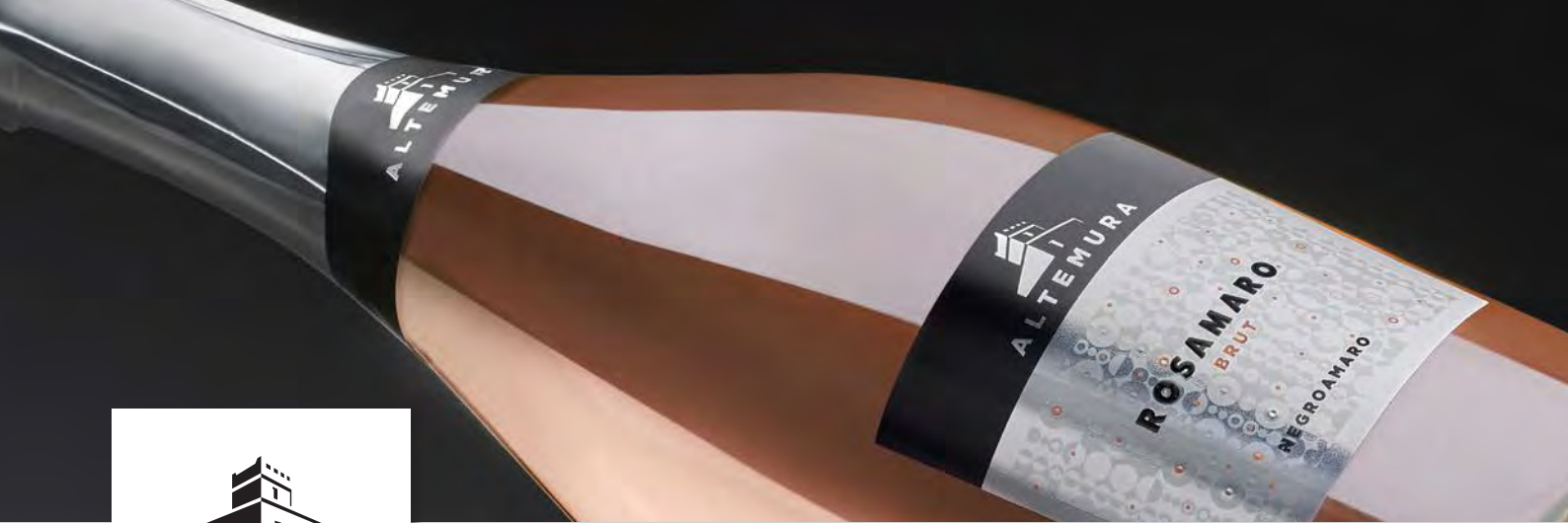
FARBE: fein und zart, zu Puderfarben tendieren, mit sehr leichten kupferfarbenen Reflexen.

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.



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.

Rosamaro

Der Rosamaro spiegelt die Lebendigkeit der Region an den Küsten des Salento wider. Die Negroamaro Trauben werden nach der Méthode Charmat ausgebaut und ergeben einen lebendigen, frischen und feinen Schaumwein, der durch sein Aroma und seinen langen Abgang überzeugt. Mit seiner ausgeprägten Persönlichkeit ist er einer der herausragendsten Schaumweine Apuliens.



KLASSIFIKATION
Spumante Brut



ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi



REBSORTEN
100% Negroamaro



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
6° - 8° C



ALKOHOLGEHALT
11% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Negroamaro Trauben werden sanft gepresst, um nicht zu viel Farbe und Tannine aus den Schalen zu extrahieren. Nach der ersten Gärung des Mosts bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C erfolgt die Sektgärung nach der Méthode Charmat, wodurch die fruchtbetonten Aromen hervorgehoben werden.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Durch die feine Perlage hervorgehobenes funkelndes Rosa.

BOUQUET: Angenehm intensiv und fruchtig, mit Anklängen von Renette Apfel, gefolgt von leichten Noten kleiner roter Früchte.

GESCHMACK: Am Gaumen weich und fließend, mit Anklängen von Blüten und Frucht.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Hervorragend als Aperitif und durch seinen ausgewogenen Geschmack ideal für leichte Zwischengerichte. Geeignet für alle Meeresfrüchte, auch zu frittiertem und rohem Fisch.



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).



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.



Aglianico



KLASSIFIKATION

Puglia IGT



ANBAUGEBIET

Provinz Brindisi



REBSORTEN

100% Aglianico



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die perfekt ausgereiften Trauben werden gepresst und der Most gärt 7 Tage bei einer Temperatur zwischen 25°C und 28°C, darauf folgt eine Mazeration von mindestens 2 Wochen. Der Wein reift 12 Monate in 350-Liter-Fässern aus französischem Eichenholz und danach in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Volles, strahlendes Rubinrot.

BOUQUET: Intensiv und verführerisch, duftend und mit üppigen Anklängen von frischem Obst, vor allem Kirschen, Walderdbeeren und Himbeeren.

GESCHMACK: Mit einer guten Struktur, frisch und intensiv, mit leicht würzigen Noten, die auch das lang anhaltende Finale begleiten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal für Nudeln mit leicht scharfer Soße, rotes Fleisch vom Spieß und würzigen Käse.



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 Edelstahl-tanks 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.



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.



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.

Altemura 2016

Der Kultwein des Weinguts Masseria Altemura. Sein Name ist Ausdruck jener Suche nach Ausgewogenheit, die typisch ist für die Kunst Apuliens - zwischen horizontalen und vertikalen Linien, zwischen dem Volumen des Gebäudes des Weinguts und dem schlanken aragonesischen Turm. Als elegante Interpretation des Primitivo di Manduria wird der Altemura aus Trauben gekeltert, die auf einem 5 Hektar großen, durch weißen Kalkboden geprägten Weinberg des Weinguts wachsen. Komplexität und Feinheit sind die Hauptmerkmale dieses großen Cru, für den wie von klarem Licht gemeißelte Primitivo Reben in ihrer reinsten Form verarbeitet und zu einem Wein von seltener Ausgewogenheit und mit einer großen Lagerfähigkeit gekeltert werden.



KLASSIFIKATION

Primitivo di Manduria
DOC



ANBAUGEBIET

DOC Manduria



JAHRGANG

2016



REBSORTEN

100% Primitivo



ZEITPUNKT DER WEINLESE

von Anfang September
bis zum 9. Oktober



ART DER ERNTE

Von Hand, in 10-kg-
Kisten

KLIMA 2016

2016 war ein besonders frischer Jahrgang. Auf einen strengen, regenreichen Winter folgte ein milder und trockener Frühling. In perfekter Kontinuität mit den vorangegangenen Jahreszeiten, lagen die Temperaturen im Sommer unter dem für die Salento-Halbinsel typischen Durchschnitt, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht (32°C/18°C), vor allem während der ersten Reifephase. Die Weinlese fand regulär Anfang Oktober statt.



STOCKDICHTHE
5000 Stöcke/ha



ERTRAG PRO HEKTAR
50-55 Dz/ha



ALKOHOLGEHALT
14,5% vol.



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml – 1500 ml



ALTERUNGSPOTENZIAL
10-12 Jahre



ERSTER ANBAUJAHRGANG
2005



**ANZAHL DER PRODUZIERTEN
FLASCHEN**
25.000

ART DES BODENS

Der Boden besteht zu 70% aus gemischtem Kalkstein und zu 30% aus rotem, feinem Lehm.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Die Reben werden im Guyot erzogen und der Rebschnitt erfolgt mit einem besonderen System nach Maß. Durch eine verringerte Schnittgröße wird der natürliche Lymphfluss der Pflanze angeregt. Sehr wichtig ist die streng und sorgfältig gehandhabte Laubarbeit. Die nach Osten gewandte Seite, die sogenannte „Morgenseite“, wird entblättert, wodurch die Schale der Trauben dicker wird und die Trauben nach und nach durch die Lichteinstrahlung und nicht durch die Wärme reifen und ein Überreifen der Trauben vermieden wird. Um eine hohe Qualität zu garantieren, werden während der Reifephase die Trauben ausgeschnitten, die an fertigen Trieben, sogenannten „femminelle“, wachsen. Danach wird rigoros ausgedünnt, wodurch der Ertrag pro Hektar deutlich verringert wird. Dank einer ausgeklügelten Bearbeitung des Bodens unter den Rebstöcken wurde auf den Böden von Altemura die Unkrautbildung vollständig eliminiert.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

In einem Weinberg im Herzen des Weinguts wurden die besten, perfekt ausgereiften Primitivo-Trauben ausgewählt. Die Trauben wurden nach der Lese nochmals selektiert, danach wurden sie gepresst und vorsichtig entrappt. Der Most gäerte für etwa 7 Tage bei einer Temperatur von 25°C bis 28°C. Danach lag der Wein für etwa 2 Wochen auf der Maische. Nach Abschluss der Weinbereitung reifte der Wein 14 Monate in 350-Liter-Fässern aus französischem Eichenholz, gefolgt von 6 Monaten Reife in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen

BOUQUET: Zu Anfang intensives Aroma von Pflaume, kleinen schwarzen Früchten wie Heidelbeere, gefolgt von balsamischen Anklängen, leichten Anklängen von Kräutern und einem Hauch von weißem Pfeffer.

GESCHMACK: Am Gaumen weich und ausgewogen, mit lebhaften, gut integrierten Tanninen. Sehr lang anhaltend, zum Abschluss mit leichten Kakaonoten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Schmackhafte, würzige Gerichte, üppiges rotes Fleisch und gut gereifter Käse. Seine geschmackliche und sensorische Komplexität macht ihn außerdem zu einem sehr guten Wein zum Meditieren.



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.

Olivenöl Nativ Extra



ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi



OLIVEN
Cellina di Nardò,
Ogliarola Pugliese, Coratina



ERNTE
Ernte von Hand



GEWINNUNG
Traditionell, Kaltpressung;
natürliche Sedimentation



SÄURE
0.15%



ERHÄLTICHE FORMATE
500 ml

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen.

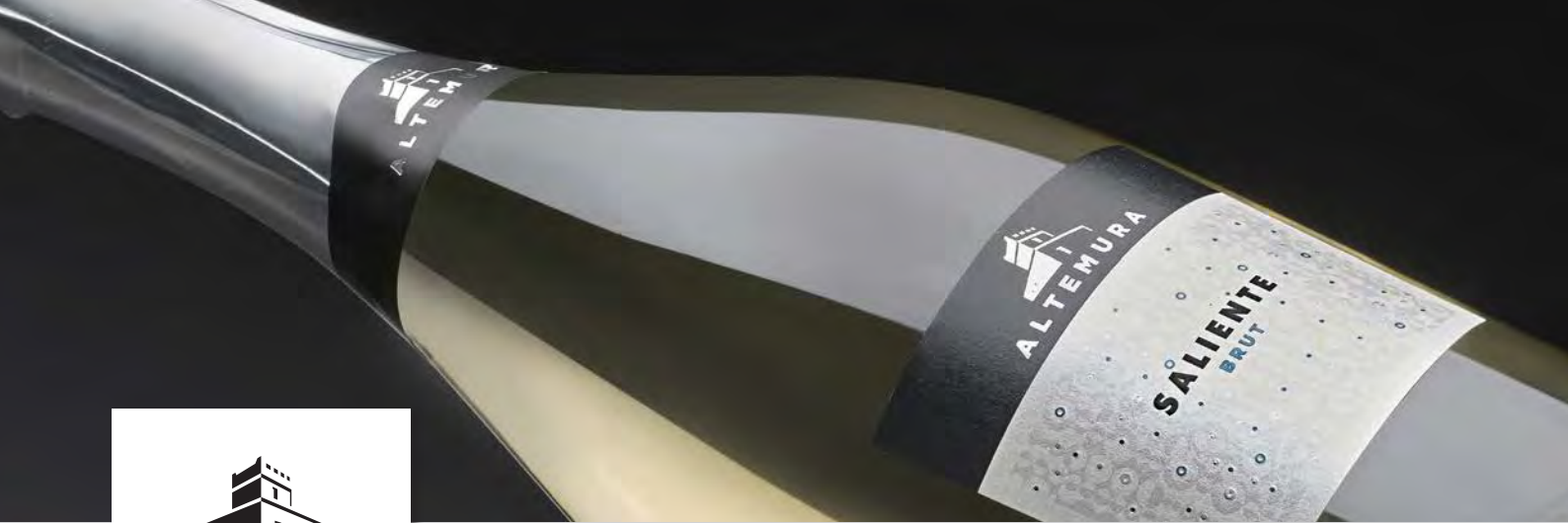
BOUQUET: Weit, warm und reich an feinen Aromen, mit Anklängen von Mandeln und Gewürzen.

GESCHMACK: Fruchtig, warm, intensiv. Leicht pikantes Finale, das mit der Zeit weniger ausgeprägt ist.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Passt perfekt zu den typischen Gerichten der Region mit ihren zahlreichen Fischgerichten oder zu Grillgemüse oder Rohkost. Eignet sich auch zum Würzen von Mozzarella oder des typisch apulischen Stracciatella Käse.





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.

Saliente

Die Falanghina Trauben werden nach der Méthode Charmat ausgebaut und ergeben einen frischen, mineralischen Sekt, der das kristallklare Licht des Salento einfängt und ein Spektrum ganz neuen Aromen präsentiert. Er überrascht durch seine angenehme Perlage, die an Meeresschaum erinnert, und durch eine Würze, die ihn zu etwas ganz Besonderem macht.



KLASSIFIKATION
Spumante Brut



ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi



REBSORTEN
100% Falanghina



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
6° - 8° C



ALKOHOLGEHALT
11,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Falanghina Trauben werden gelesen, wenn sie den richtigen Zucker- und Säuregehalt erreicht haben. So entsteht ein frischer, mineralischer und würziger Wein. Nachdem er 3 bis 4 Monate auf der Hefe gelegen hat, erfolgt die Gärung des Grundweins nach der Méthode Charmat, durch die die typischen sensorischen Eigenschaften der Rebsorte zum Tragen kommen und eine intensive Frische erzeugt wird.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Mattes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine, lang anhaltende Perlage.

BOUQUET: Anklänge von Apfel, weißen Blüten, wildem Fenchel und frischem Oregano.

GESCHMACK: Fein, ausgewogen und sehr frisch, mit Noten von knackigem weißem Fruchtfleisch.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal als Aperitif. Sehr gut zu Meeresfrüchte-Vorspeisen und feinen mediterranen Fischgerichten.