



Altemura di Altemura

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

TERRITORIO

Agro di Torre di Santa Susanna, Salento.

UVE

Primitivo in purezza.

ANNATA

2006.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a maturazione avanzata, vengono delicatamente pigiate e diraspate, il mosto subisce quindi un processo di fermentazione di 21 giorni ad una temperatura di 25-28°C. Completata la vinificazione il vino matura per 14 mesi in tonneau da 350 litri di rovere francese, seguiti da un ulteriore periodo di 8 mesi d'affinamento in bottiglia.

COLORE

Rosso molto intenso con sfumature violacee.

BOUQUET

Profumo spiccato di frutti rossi e neri molto maturi quasi in confettura.

SAPORE

Un gusto molto caldo, avvolgente, morbidissimo, consistente e ricco di sensazioni varietali e territoriali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16°-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La grande morbidezza e ricchezza di sfumature gustative lo rendono ideale abbinamento per preparazioni particolarmente saporite e succulente nonché pietanze dalle note speziate o piccanti tipiche della cucina del sud.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% in volume.

PRODUTTORE

Masseria Altemura
Strada Provinciale, 69 - Loc. Torre Mesagne
72028 Torre Santa Susanna - Brindisi
Tel. e fax 0831 740485
info@masseriaaltemura.it
www.masseriaaltemura.it

