



Masseria Altemura sorge nel cuore del Salento, a metà strada tra il Mar Ionio e il Mar Adriatico. Un terroir unico, grazie ad una luce straordinaria, alle fresche brezze perenni dei due mari e ad un terreno in cui dominano le bianche rocce calcaree e la rossa terra salentina. La Tenuta si estende all'interno del territorio di produzione della DOC Primitivo di Manduria, nell'agro di Santa Susanna, e raccoglie in un unico luogo un'antica Masseria del XVI secolo, la cantina, progettata secondo i principi della bioarchitettura, e i meravigliosi vigneti che la circondano.

Rosamaro

Rosamaro riflette la vitalità della costa salentina. Metodo charmat da uve Negroamaro, è un rosato che combina vivacità, freschezza e finezza in una bollicina, che conquista per la sua fragranza e per la sua persistenza. Dotato di una spiccata personalità, è considerato un punto di riferimento della spumantistica pugliese di qualità.



CLASSIFICAZIONE

Spumante Brut



AREA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

100% Negroamaro



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C



GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto di uve Negroamaro viene ottenuto da una pressatura particolarmente soffice, per limitare l'estrazione del colore e dei tannini dalle bucce. Dopo la prima fermentazione alla temperatura controllata di 18 °C, il vino viene spumantizzato mediante metodo charmat, che ne esalta gli aromi fruttati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosé brillante dal perlage fine, che ne esalta la lucentezza.

PROFUMO: piacevolmente intenso e fruttato, con note che ricordano la mela renetta, seguite da leggeri sentori di piccoli frutti rossi.

SAPORE: al palato è morbido e fluisce con note floreali e fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, per il suo sapore equilibrato è ideale con primi piatti leggeri. Si accompagna a tutti i piatti di mare, fritti e crudità di pesce.