



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.

Saliente

Metodo charmat da uve Falanghina, è una bollicina di grande freschezza e mineralità, che cattura la luce cristallina del Salento, per accendere uno spettro di fragranze a di aromi inediti. Stupisce per la sua piacevole effervescenza, che ricorda la schiuma del mare, e per quella vena sapida, che lo rende assolutamente originale.



CLASSIFICAZIONE
Spumante Brut



AREA DI PRODUZIONE
Provincia di Brindisi



UVE
100% Falanghina



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6° - 8° C



GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Falanghina vengono raccolte al giusto grado di maturazione zuccherina e di acidità, per ottenere un vino base fresco, minerale e sapido. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti di circa 3-4 mesi, il vino base viene spumantizzato con metodo charmat, che esalta gli aromi varietali del vitigno, con un effetto di intensa freschezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: sentori di mela, fiori bianchi, finocchio selvatico ed origano fresco.

SAPORE: delicato, equilibrato e di grande freschezza, con note di frutta a pasta bianca croccante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo. Accompagna bene antipasti di frutti di mare e piatti mediterranei delicati a base di pesce.