



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.

Altemura 2015

È il vino icona di Masseria Altemura. Il suo nome parla di quella ricerca di proporzione, che è propria dell'arte pugliese, tra linee orizzontali e linee verticali, tra il volume della mura della Masseria e lo slancio della Torre aragonese. Sofisticata interpretazione del Primitivo di Manduria, Altemura nasce da un vigneto di 5 ettari, immerso nella tenuta e caratterizzato da un terreno ricco di bianche rocce calcaree. Complessità e finezza sono i tratti caratteristici di questo grande cru, che coglie il Primitivo nelle sue forme più pure, scolpite da una luce nitida, e le compone in un corpo di raro equilibrio, capace di evolvere nel tempo.



CLASSIFICAZIONE

Primitivo di Manduria
DOC



ZONA DI PRODUZIONE

DOC Manduria



VENDEMMIA

2015



UVE

100% Primitivo



EPOCA DI VENDEMMIA

Dai primi di settembre
al 9 ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in cassette
da 10 kg

CLIMA 2015

Il millesimo 2015 è ricordato come un'annata particolarmente fresca. A un inverno rigido con abbondanti precipitazioni, è seguita una primavera contraddistinta da un clima mite e asciutto. In perfetta continuità con le stagioni precedenti, l'estate ha registrato temperature inferiori rispetto alle medie salentine, con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte (32°C/18°C), soprattutto durante la prima parte della fase di maturazione. La vendemmia si è svolta regolarmente entro i primi di ottobre.



DENSITÀ DI IMPIANTO
5000 ce/ha



RESA PER ETTARO
50-55 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
10-12 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2005



NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il vigneto è caratterizzato da un 70% di rocce calcaree miste ad un 30% di argille rosse sottili.

METODO DI ALLEVAMENTO

Le viti sono allevate a guyot, con un particolare sistema di potatura fatto su misura, che punta a garantire il naturale flusso linfatico della pianta, attraverso una riduzione della dimensione dei tagli. Molto importante la gestione in verde, che viene effettuata rigorosamente a mano con cura meticolosa. La sfogliatura viene eseguita sul lato est, il cosiddetto "lato mattino", operazione che consente di ispessire la buccia degli acini, favorire una maturazione graduale da luce anziché da calore ed evitare surmaturazioni. Al fine di garantire elevati livelli qualitativi, si procede, durante l'inviatura, all'eliminazione dei racemi, grappoli provenienti da germogli pronti detti "femminelle"; viene poi eseguito un diradamento rigoroso, che riduce sensibilmente le rese per ettaro. Infine sui terreni di Altemura è stata possibile una totale eliminazione dei diserbi, grazie ad una sapiente lavorazione del sottofila.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In un vigneto situato nel cuore della tenuta sono stati scelti i migliori grappoli di Primitivo, raccolti al giusto livello di surmaturazione in pianta. Le uve, soggette a un'ulteriore selezione su tavolo di cernita, sono state poi pigiate e diraspate delicatamente. La fermentazione ha avuto una durata di circa 7 giorni ad una temperatura di 25-28°C; è seguita una macerazione sulle bucce di circa 2 settimane. Completata la vinificazione, il vino è maturato per 14 mesi in tonneau da 350 litri di rovere francese, seguiti da un ulteriore periodo di 6 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi aranciati.

PROFUMO: apre su intensi aromi di prugna, piccoli frutti neri come il mirtillo, seguiti da note balsamiche, leggeri sentori erbacei e un accenno di pepe bianco.

SAPORE: al palato è morbido ed equilibrato, con tannini vivi e ben integrati. Di ottima persistenza, chiude su leggere note di cacao.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti saporiti e speziati, carni rosse succulente e formaggi di buona stagionatura. Per la sua complessità gusto-olfattiva è inoltre un ottimo vino da meditazione.