



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 Torre Santa Susanna, e raccoglie in un unico luogo un'antica Masseria del XVII secolo, la cantina, progettata secondo i principi della bioarchitettura, e i meravigliosi vigneti che la circondano.



Àpulo bianco



CLASSIFICAZIONE

Salento IGT



AREA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

75% Fiano
25% Moscato



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml



TAPPO

Sughero

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice e successivamente ad una fermentazione di 5/6 giorni ad una temperatura di 17°C. Il vino affina per circa 3 mesi in acciaio e per un periodo ulteriore in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante, dai lievi riflessi verdognoli.

PROFUMO: ampio bouquet che apre su note di pesca, pompelmo e scorza di limone, seguite da sentori di fiori d'arancio, gelsomino e melissa.

SAPORE: sorso di grande piacevolezza, vivacità, freschezza ed intensità aromatica. Tornano, in perfetta continuità, le note fruttate e floreali percepite al naso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, è un bianco in grado di accompagnare piacevolmente tutto il pasto. Particolarmente indicato con piatti a base di crostacei, pasta condita con sughi delicati, pesce o carni bianche alla griglia.