



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.

Petravìa

L'Aglianico, uno dei vitigni più nobili del Sud, trova nei terreni di Masseria Altemura quella «pietra viva», di cui ha bisogno per esprimersi in tutta la sua potenza e complessità aromatica. Petravìa è un rosso di grande concentrazione dai tannini ben evidenti, in grado di evolvere dai volumi più rotondi e dalle esuberanza della sua giovinezza, in cui il frutto emerge con vigore, all'eleganza e all'austerità, tratti distintivi della maturità dei grandi vini Aglianico.



CLASSIFICAZIONE

Puglia IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

100% Aglianico



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Petravìa matura in tonneau da 350 e 400 litri per 15 mesi, con un successivo affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino carico e profondo.

PROFUMO: intenso ed avvolgente con aromi di ciliegia, mora, pera e note di spezie come pepe nero e bacche di ginepro.

SAPORE: vino dalla grande struttura, importante e persistente con una decisa trama tannica e una spiccata freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per la sua complessità e consistenza è ideale con selvaggina sia da piuma che da pelo, piatti a base d'anatra o fagiano, capriolo o cinghiale e formaggi stagionati.