



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.



Falanghina

-  **CLASSIFICAZIONE**
Salento IGT
-  **AREA DI PRODUZIONE**
Provincia di Brindisi
-  **UVE**
100% Falanghina
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
10° C
-  **GRADAZIONE ALCOLICA**
13,5% vol.
-  **FORMATI DISPONIBILI**
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono pigiate delicatamente ed il mosto viene separato con presse soffici a polmone. Il vino fermenta per 7/10 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura media di 18°C e sosta per 2/3 mesi sulle fecce fini. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: leggere note agrumate, freschi sentori di fiori bianchi, accompagnati da albicocca e pesca.

SAPORE: perfetto equilibrio tra sapidità e acidità che conferisce al vino grande freschezza e piacevolezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente piacevole con risotti e secondi piatti a base di crostacei e con formaggi freschi.

MASSERIA ALTEMURA Contrada Palombara sp 69 - 72028 Torre Santa Susanna (Brindisi) - Tel. 0831 740485 - Fax 0831 748008 - info@masseriaaltemura.it
www.masseriaaltemura.it

Sagra 2019. Almoço em 21/04/2022.