



Masseria Altemura si trova nel cuore della Puglia, 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, in Provincia di Brindisi, e raccoglie in un unico luogo un'antica Masseria del XVII secolo e una cantina di gusto contemporaneo, circondate dal verde di vigneti e uliveti.

Petravia 2020

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 eleganza e complessità aromatica. L'abbinamento con il Primitivo, proveniente dai più vocati terreni aziendali, ne completa ed esalta le caratteristiche, conferendo maggiore struttura e concentrazione. Vino ricco ed esuberante ma con grande potenziale di invecchiamento, tratto distintivo dei grandi vini a base Aglianico.



CLASSIFICAZIONE

Puglia Aglianico-Primitivo IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

80% Aglianico, 20% Primitivo



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Petravia matura in barrique di rovere francese da 225 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

SAPORE: vino dalla grande struttura, importante e persistente con una elegante trama tannica e dotato di potenza e 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.