



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.

Sasseo 2022

Nato dalla volontà di creare un Primitivo dalla spiccata personalità, Sasseo è oggi uno dei vini pugliesi più affermati nel panorama internazionale. Come suggerisce il suo nome, è diretta espressione di un terreno in cui il "sasso" calcareo emerge dalla rossa terra salentina, per diventare specchio di luce. Il suo stile inconfondibile è una perfetta combinazione di freschezza e morbidezza, in un corpo dalla giusta complessità e dal giusto spessore.



DENOMINAZIONE

Primitivo Salento IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

100% Primitivo



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

375 ml - 750 ml
1500 ml



VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO

Sasseo nasce da uve di vigneti in selezione (40 ha). I grappoli vengono raccolti nella prima settimana di settembre, con una parte degli acini giunta a leggera surmaturazione in pianta. Le uve vengono poi pigiate e diraspate delicatamente e il mosto fermenta in tini d'acciaio alla temperatura media di 26°C. Il vino ottenuto affina per 12 mesi in grandi botti di Slavonia e per altri 6 in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino cupo e profondo

PROFUMO: al naso dispiega profumi intensi e pieni che richiamano la prugna, la confettura di frutta rossa con dolci accenti di spezie.

SAPORE: vino di buon corpo, in bocca è avvolgente, caldo, morbido ed esprime un fruttato molto maturo, sostenuto da una piacevole trama di tannini dolci.

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti saporiti, con carni bianche e rosse alla brace o salsate, ideale con agnello al forno e formaggi stagionati ma non erborinati.