



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.



ZINZULA 2023

Rosé

Tra i due mari di Puglia nasce Zinzula, il gioiello di Masseria Altemura, che celebra lo splendore della costa, con un omaggio alla più bella delle grotte salentine: la Zinzulusa. Un rosé da uve Negroamaro, che seduce per la finezza delle sue fragranze e per la brillantezza di un corpo slanciato e sinuoso, percorso da un fascio di luce. Zinzula ha l'essenzialità di una bellezza che gioca su dettagli preziosi e la purezza delle acque cristalline del Mediterraneo.



DENOMINAZIONE

Negroamaro Rosato
Salento IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi



UVE

100% Negroamaro



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C



GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VIGNETO

I vigneti dedicati a Zinzula sono caratterizzati da uno strato di terre rosse fini su un banco di pietra calcarea. Al fine di ottenere un rosé di grande qualità, la coltivazione del Negroamaro, in questo caso, segue le stesse tecniche agronomiche impiegate per la produzione dei bianchi più pregiati: pareti fogliari vigorose, in grado di proteggere le uve da surmaturazioni e scottature, evitando esiti ossidativi, elevata alcolicità e un eccesso di tannini. Per arrivare a vendemmiare grappoli turgidi e croccanti è poi fondamentale assicurare alle viti il giusto apporto idrico durante la fase decisiva della maturazione. Tale conduzione agronomica pone le basi per un rosé di grande acidità, dotato di freschezza e finezza aromatica.

VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO

Il Negroamaro di Zinzula viene vendemmiato a metà settembre alle prime luci dell'alba. La cosiddetta "lacrima" o mosto di sgrondo si ottiene per effetto della caduta delle uve in pressa, in totale assenza di macerazioni. Questa tecnica permette di estrarre un rosa delicatissimo e di preservare le note varietali più fresche, riducendo al minimo tannini e note amare provenienti dalle bucce. Il vino che ne risulta fermenta in vasche d'acciaio e sosta sulle fecce fini per circa 4 mesi, prima di un breve periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- COLORE:** tenue e delicato, tendente al cipria, dai lievissimi riflessi ramati.
- PROFUMO:** bouquet ampio, dai sofisticati sentori floreali di rosa canina, accompagnati da piacevoli note di amarena e da una speziatura che ricorda il pepe rosa e lo zenzero con un leggero tocco di curcuma.
- SAPORE:** equilibrio e intensa freschezza in un corpo snello, sostenuto da una bella acidità e teso da una vibrante vena sapida. Il sorso scorre piacevole, regalando un frutto croccante, e chiude su un finale di grande mineralità, che stuzzica il palato

ABBINAMENTI

Zinzula si abbina perfettamente ad antipasti come crudité di pesce, piccoli fritti di mare e di orto, sauté di cozze e vongole, timballi di verdure di stagione, formaggi freschi e a media stagionatura. Ottimo con risotti di mare o di verdure, spaghetti con i ricci, pesce in guazzetto e piatti della cucina internazionale freschi e di buona speziatura come noodles e pad thai.

