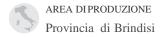


Masseria Altemura sorge nel cuore del Salento, a metà strada tra il Mar Ionio e il Mar Adriatico. Un terroir unico, grazie ad una luce straordinaria, alle fresche brezze perenni dei due mari e ad un terreno in cui dominano le bianche rocce calcaree e la rossa terra salentina. La Tenuta si estende all'interno 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 2021

CLASSIFICAZIONE
Salento IGT



UVE 100% Falanghina

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10° C

GRADAZIONE ALCOLICA 10,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI 750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, ven- gono pigiate delicatamente ed il mosto viene separato con presse soffici a polmone. Il vino fermenta per 7/10 giorni in vasche di accia- io 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 DIDEGUSTAZIONE

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 aci-dità che conferisce al vino grande freschez- za e piacevolezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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