



*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 2021 Bianco

-  DENOMINAZIONE  
Bianco Salento IGT
-  AREA DI PRODUZIONE  
Provincia di Brindisi
-  UVE  
Fiano 92% Moscato 8%
-  TEMPERATURA DI SERVIZIO  
10°C
-  GRADAZIONE ALCOLICA  
12,5% 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:** eleganti sentori di frutta a polpa gialla, fiori bianchi e agrumi, con fragranti richiami di passion fruit.  
**SAPORE:** perfetto equilibrio tra intensità, freschezza e mineralità, in un corpo misurato. Al palato tornano le sensazioni di frutti e fiori percepiti al naso, in perfetta continuità gusto-olfattiva.

### ABBINAMENTI

Ideale con piatti di pesce saporito del Mediterraneo, con latticini e formaggi a pasta molle.