



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.



ALTEMURA 2022 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

	DENOMINAZIONE Primitivo di Manduria DOC		ZONA DI PRODUZIONE DOC Manduria		UVE Primitivo 100 %
	DENSITÀ DI IMPIANTO 5.500 ceppi/ha		SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot		RESA PER ETTARO 55 q/ha
	VENDEMMIA Metà settembre		RACCOLTA Manuale		BOTTIGLIE PRODOTTE 25.000
	GRADAZIONE ALCOLICA 15 % vol.		TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C		FORMATI DISPONIBILI 75 cl – 150 cl
	PRIMA ANNATA PRODOTTA 2005		POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 10 – 12 anni		



ANNATA

Il 2022 è stato caratterizzato da un andamento regolare durante il periodo invernale e primaverile. Dal germogliamento in poi, avvenuto intorno alla prima decade di aprile, le temperature sono sempre state sopra le medie stagionali durante il giorno ma nella media, ed anche sotto la media in alcuni periodi, durante la notte.

Questa escursione termica ha permesso, con una vendemmia avvenuta nella seconda decade di settembre, di avere un'eccellente maturazione con evidenti sentori di frutta ben matura e confettura tipici della varietà uniti a buona acidità e freschezza allo stesso tempo.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il vigneto è caratterizzato da un 70% di rocce calcaree miste ad un 30% di argille rosse sottili.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In un vigneto situato nel cuore della tenuta sono stati scelti i migliori grappoli di Primitivo, raccolti al giusto livello di surmaturazione in pianta. Le uve, soggette a un'ulteriore selezione su tavolo di cernita, sono state poi pigiate e dirasate delicatamente. La fermentazione ha avuto una durata di circa 7 giorni ad una temperatura di 25-28 °C; è seguita una macerazione sulle bucce di circa 2 settimane. Completata la vinificazione, il vino è maturato per 14 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, seguiti da un ulteriore periodo di 8 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore: rosso rubino intenso e profondo.
- Profumo: apre su intensi aromi di prugna, piccoli frutti neri come il mirtillo, seguiti da note balsamiche, leggeri sentori erbacei e un accenno di pepe bianco.
- Sapore: al palato è morbido ed equilibrato, con tannini vivi e ben integrati. Di grande struttura ed ottima persistenza, chiude su leggere note di cacao.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti saporiti e speziati, carni rosse succulente e formaggi di buona stagionatura. Per la sua complessità gusto-olfattiva è inoltre un ottimo vino da meditazione

