ACQUISTATO IL .....

"Sasseo" Primitivo di Manduria DOC 2023 2023

Un Primitivo di grande personalità e carattere



La Vigna

Terreno	terra rossa ricca di sassi calcarei
Esposizione	Sud-Est, 100m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione I 55 ettari di vigneto Primitivo, coltivati a guyot, sono suddivisi in parcelle e vinificati separatamente, rispettando le diverse caratteristiche del suolo. I terreni sono rossi ferruginosi, arricchiti dallo scasso che ha liberato mineralità preziose: suoli di grande vocazione, capaci di donare al vino complessità, struttura e profondità aromatica. La vendemmia si svolge nella prima settimana di settembre, con una parte degli acini che raggiunge una leggera surmaturazione sulla pianta. Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione avviene in tini d'acciaio a una temperatura media di 26°C, seguita da una macerazione di 7 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, sempre in acciaio, si procede all'assemblaggio delle singole parcelle per ottenere il blend finale. Il vino matura per 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri e affina poi in bottiglia per altri 6 mesi.

Sensazioni COLORE: Rosso rubino cupo e profondo, di grande intensità e brillantezza. PROFUMO: Al naso si apre con profumi intensi e avvolgenti, che ricordano la prugna matura e la confettura di frutti rossi, arricchiti da delicati sentori speziati.

SAPORE: In bocca è caldo e morbido, di buon corpo, con un frutto maturo in primo piano. I tannini, dolci e ben integrati, donano equilibrio e piacevolezza al sorso.

Nato dalla volontà di un creare un Primitivo dalla spiccata personalità, Sasseo è oggi uno dei vini pugliesi più affermati nel panorama internazionale grazie al suo stile inconfondibile. Il suo nome richiama le origini, un terreno dove il "sasso" calcareo emerge dalla terra rossa del Salento, per diventare specchio di luce e calore. Da questa terra nasce un vino che è perfetta combinazione di freschezza e morbidezza, dal corpo equilibrato, ricco ma mai eccessivo. Sasseo racchiude l'espressione autentica di un territorio, con semplicità e carattere.

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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821