



ACQUISTATO IL .....

"Zinzula" Negroamaro Rosato Salento IGT 2024

2024

## Zinzula. Gioiello di luce e colore



Il gioiello di Masseria Altemura, che celebra lo splendore della costa pugliese, con un omaggio alla più bella delle grotte salentine: la Zinzulusa. Zinzula seduce per la finezza delle sue fragranze e per la brillantezza di un corpo slanciato e sinuoso, percorso da un fascio di luce.

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.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	terre rosse fini su un banco di pietra calcarea
<b>Esposizione</b>	Sud-Est, 100m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosato fermo
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	100% Negroamaro

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Pesce fritto

**Vinificazione** Il Negroamaro di Zinzula viene vendemmiato a metà settembre alle prime luci dell'Alba. La cosiddetta ÒlacrimaÓ 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.

### Sensazioni

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. Colore: Tenue e delicato, tendente al cipria, dai lievissimi riflessi ramati.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821