



ACQUISTATO IL

"Zinzula" Negroamaro Rosato Salento IGT 2025

2025

Zinzula. Gioiello di luce e colore



Svinando[®]

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

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	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 *Òlacrima Ó* 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.