



ACQUISTATO IL

Sasseo Primitivo Salento IGT

2021

Un Primitivo di grande personalità e carattere



Un Primitivo dalla spiccata personalità. Come suggerisce il suo nome, Sasseo è diretta espressione di un terreno in cui il "sasso" calcareo emerge dalla rossa terra salentina, per diventare specchio di luce. Il suo stile inconfondibile è una perfetta combinazione di freschezza e morbidezza, in un corpo dalla giusta complessità e dal giusto spessore.

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	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	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	agnello al forno
Vinificazione	Sasseo nasce da uve di vigneti in selezione (40 ha). I grappoli vengono raccolti nella prima settimana di settembre, con una parte degli acini giunta a leggera surmaturazione in pianta. Le uve vengono poi pigiate e diraspate delicatamente e il mosto fermenta in tini d'acciaio alla temperatura media di 26°C. Il vino ottenuto affina per 12 mesi in grandi botti di Slavonia e per altri 6 in bottiglia.
Sensazioni	Profumo: Al naso dispiega profumi intensi e pieni che richiamano la prugna, la confettura di frutta rossa con dolci accenti di spezie. Sapore: Vino di buon corpo, in bocca • avvolgente, caldo, morbido ed esprime un fruttato molto maturo, sostenuto da una piacevole trama di tannini dolci. Colore: Vino di buon corpo, in bocca • avvolgente, caldo, morbido ed esprime un fruttato molto maturo, sostenuto da una piacevole trama di tannini dolci.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821