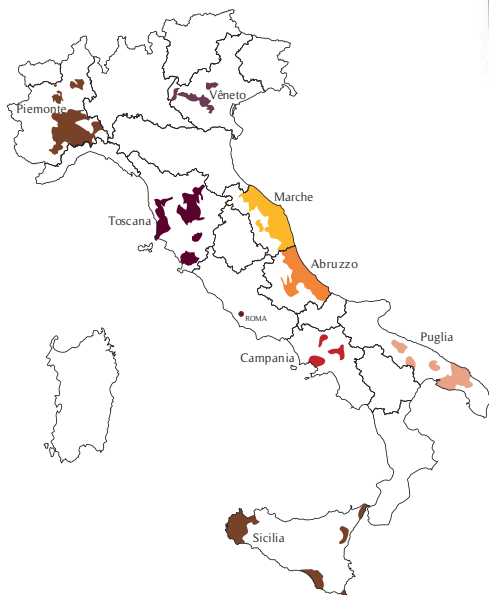


MASSERIA ALTEMURA

MASSERIA ALTEMURA ESTÁ LOCALIZADA NO CENTRO DA D.O.C. “PRIMITIVO DI MANDURIA”, NO CORAÇÃO DA PENÍNSULA DE SALENTO, UMA EXTENSÃO DA PUGLIA ENTRE DOIS MARES: O ADRIÁTICO E O JÔNICO. A FAZENDA É UMA REALIDADE EM PLENA EVOLUÇÃO QUE RESPIRA O SALENTO, QUE COMPARTILHA A BRISA DO MAR E A TERRA VERMELHA DA PUGLIA, QUE MISTURA O BARROCO COM A ELEGÂNCIA DO ORIENTE E QUE TEM COMO PRINCIPAL ALIADO O SOL. A MISSÃO DA MASSERIA ALTEMURA É TRANSMITIR UMA NOVA IMAGEM PARA OS VINHOS AUTÓCTONES DA PUGLIA.

ITÁLIA

A ITÁLIA POSSUI UMA GAMA EXTENSA DE UVAS NATIVAS E CENTENAS DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM ESPALHADAS POR TODO O PAÍS. O SISTEMA DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM ITALIANO ROTULA OS VINHOS EM NÍVEIS DE QUALIDADE E INSPIRA DEMAIS PAÍSES DO MUNDO. DE VINHOS LEVES A EXTREMAMENTE GASTRONÔMICOS, PROPORCIONAM UM PASSEIO PELA CULTURA E GASTRONOMIA DO PAÍS.



MASSERIA ALTEMURA FIANO

750ML

POUCAS PESSOAS SABEM QUE A VARIEDADE FIANO ERA CONHECIDA POR FREDERICO II DA SUÁBIA E CARLOS I DE ANJOU NO SÉCULO XIII, E QUE FOI CULTIVADA NA ÁREA DE SALENTO. A FAMÍLIA ZONIN RECUPEROU-A DO ESQUECIMENTO, ENCONTRANDO NOS SOLOS DE MASSERIA ALTEMURA UM MICROCLIMA IDEAL PARA PROVAR QUE SE PODE OBTER UM BRANCO EXCELENTE MESMO NA PUGLIA. A RECUPERAÇÃO DE CLONES DESSA VARIEDADE NÃO FOI UMA TAREFA SIMPLES, MAS O RESULTADO É UM VISLUMBRE GRATIFICANTE DA HISTÓRIA DA VINIFICAÇÃO RESUMIDA EM UMA GARRAFA. O EQUILÍBRIO DAS SENSACIONES GUSTATIVAS, COM NOTAS DE AMÊNDOAS, FLOR DE LARANJEIRA, PÊSSEGOS E ERVAS AROMÁTICAS TRANSMITE A ATMOSFERA DE UM HABITAT ÚNICO, DEFINIDO COMO UMA JÓIA ENTRE OS DOIS MARES. GRAÇAS AOS DESTAQUES BRILHANTES DO VINHO, PODE-SE DEFINIR COMO “O OURO DO SALENTO”.

PAÍS: ITÁLIA

REGIÃO: PUGLIA

DO: SALENTO

TIPO DE VINHO: VINHO BRANCO

UVAS: 100% FIANO

OUTRAS INFORMAÇÕES

TIPO DE FERMENTAÇÃO: TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB TEMPERATURA CONTROLADA

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO: 18 - 20 °C

ENVELHECIMENTO:

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13% VOL..

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: AMARELO PALHA, COM AROMAS CONTIDOS E BASEADOS EM NOTAS DISTINTAMENTE FRUTADAS. EM BOCA, A PERSONALIDADE DA FIANO SE DESTACA COM SUA TEXTURA RICA E SUAVE DE PÊSSEGOS E FLORES DELICADAS.

HARMONIZAÇÃO

ACOMPANHA PARTICULARMENTE BEM OS PRATOS DE PEIXE OU PRATOS À BASE DE LEGUMINOSAS (COMO FAVAS E ENDÍVIAS).

KEY SELLING POINT

AS UVAS SÃO COLHIDAS QUANDO ESTÃO MUITO MADURAS; ELES SÃO DELICADAMENTE ESMAGADOS E O MOSTO É EXTRAÍDO EM Prensagens gentis. A FERMENTAÇÃO TRADICIONAL DO VINHO BRANCO OCORRE EM TEMPERATURAS CONTROLADAS.